

# STROGONOFF DE FRANGO PICANTE

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1/2 caixa de creme de leite

1 cebola grande

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1/2 colher (sopa) de cominho

1 colher (chá) de açafrão

1/2 colher (chá) de curry

1/2 colher (chá) de folha de louro em pó

1 colher (chá) de pimenta calabresa

1/2 colher (sopa) de tempero pronto

1 colher (chá) de salsinha desidratada

1 colher (chá) de oregano

1/2 colher (sopa) de corante

4 dentes de alho grande

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Machuque os dentes de alho e misture com o cominho e o corante e sal e deixe na geladeira por 3 horas para apurar o tempero

Em uma panela coloque o azeite de oliva com a cebola para dourar

Quando tiver quase seco, acrescente um pouco de água e vá mexendo para que o cozimento seja uniforme

Caso seque, vá acrescentando água aos poucos para que se mantenha o cozimento

Quando estiver quase cozido, acrescente o creme de leite e vá dosando o sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/1202-strogonoff-de-frango-picante.html>