STROGONOFF CREMOSO

INGREDIENTES

2 colheres de requeijão cremoso

1 lata de milho verde

1 kg peito de frango

2 caixinhas de creme de leite

1 colher de corante

1 colher de tempero alho e sal

1 molho de pomarola pronta sabor pizza

2 sachês de tempero pronto sabor verduras

1/2 cebola picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubinhos e tempere com o alho e sal

Em uma panela no fogo, acrescente o peito de frango

Deixe o frango cozinhar até a água secar

Após a água secar, acrescente o óleo e o corante

Deixe o frango fritar até ficar com aspecto dourado

Em seguida acrescente a cebola picada e deixe fritar um pouco

Depois adicione o molho de tomate, milho verde e o tempero pronto

Caso o molho esteja muito grosso, acrescente um pouquinho de água

Prove o tempero do molho, caso precise, acrescente mais um pouco de sal

Deixe o molho borbulhar e em seguida adicione requeijão cremoso e o creme de leite e deixe 2 minutos em fogo baixo

O molho do frango não pode ficar ralo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12694-strogonoff-cremoso.html