

ESTROGONOFÉ DA TATI

INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em cubos

1 dente de alho picado

sal, açafrão, pimenta e cominho a gosto

1 cebola picada

1 tomate picado

1 copo de cogumelos

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

3 colheres (sopa) de água

1/5 de copo de creme de leite

1 colher (sopa) de requeijão

5 fatias de queijo mussarela

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure, o alho, o tomate e a cebola.

Junte o frango temperado (com sal, açafrão, pimenta e cominho a gosto) até que esteja dourado.

Adicione o extrato de tomate e as colheres de água. Deixe cozinhar por um minuto e logo em seguida adicione o 1/5 copo de creme de leite e a colher de sopa de requeijão.

Cozinhe por uns 2 minutos, sempre mexendo. Observação: Adicione água , conforme sua preferência pela consistência do molho.

Adicione o copo de cogumelo, salsinha a gosto e as fatias de queijo.

Assim que derretido o queijo por completo, sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13377-estrogonofe-da-tati.html>