

ESTROGONOFE 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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