STROGONOFF DE FRANGO (SIMPLES E MARAVILHOSO)

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango

1 cebola média picada

3 dentes de alho

1 pitada de sal

2 tabletes de caldo de galinha

tempero baiano a gosto (opcional)

orégano (opcional)

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

colorau a gosto

cominho a gosto (opcional)

1 colher (sopa) de extrato de tomate

4 colheres (sopa) de molho de tomate

3 colheres (sopa) de ketchup

2 colheres (sopa) de mostarda

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Primeiro comece cortando o peito em filézinhos.

Corte-o em pequenas tiras.

Pique a cebola e o alho e coloque para dourar em um fio de azeite.

Acrescente o colorau, e deixe fritar.

Em seguida, coloque o frango e mexa até absorver todo o tempero da panela.

Acrescente o sal, o orégano, a pimenta, cominho e o tempero baiano. Mexa até que o tempero pegue bem no frango.

Pegue os tabletes de galinha com 1/2 xícara de água e derreta no micro-ondas por cerca de 25-30 segundos, dependendo da potencia do seu aparelho. Mexa até dissolver totalmente.

Jogue o caldo sobre o frango e mexa para juntar os sabores. Deixe cozinhar até que o frango fique pré-cozido.

Adicione o extrato e o molho de tomate, e se o molho ficar muito grosso adicione 1/2 xícara de água. Após o molho ferver, adicione o ketchup e a mostarda. (experimente e se estiver doce, coloque mais um pouco de mostarda).

Quando o frango estiver bem cozido e o tempero já estiver encorporado, acrescente a caixinha do creme de leite. Mexa até o molhos se juntarem e deixe ferver (se quiser um molho mais grosso).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14256-strogonoff-de-frango-simples-e-maravilhoso.html