

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 filézinhas.

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 potência 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 incorporado, acrescente a caixinha do creme de leite. Mexa até o molhos se juntarem e deixe ferver (se quiser um molho mais grosso).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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