

STROGONOFFE DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem osso
300 ml de ketchup
2 caixinhas de creme de leite
150 g de champignon picado
1 colher de mostarda
1 sachê de tempero pronto
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta do reino
1/2 cebola picada em pedaços pequenos
2 dentes de alho amassados
2 colheres de azeite ou manteiga

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e reserve.

Doure o alho e a cebola no azeite (ou manteiga).

Quando a cebola estiver transparente adicione os cubos de frango.

Acrescente sachê de tempero pronto

Adicione o sal e a pimenta do reino.

Adicione o champignon.

Em seguida, deixe que cozinhe na água da cebola até que quase seque, mas não deixe que a água seque, se necessário adicione 50 ml de água até que quando furar com o garfo ele atravesse o frango com facilidade.

Coloque o ketchup.

Acrescente a mostarda e mexa por 5 minutos.

Desligue o fogo e adicione as 2 caixas de creme de leite.

Sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14490-strogonoffe-de-frango-simples.html>