# STROGONOFF DE FRANGO FÁCIL E RÁPIDO

## INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso

1 colher (sopa) de vinagre

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

125 ml de azeite ou óleo

1 colher (sopa) de colorau

sal e pimenta a gosto

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 sachê de molho de tomate

1 litro de água

1 caixinha de creme de leite

champignon a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o frango já cortado em cubinhos, junte 750 ml de água e o vinagre. Deixe na pressão por vinte minutos.

Enquanto o frango esta na pressão, em uma panela refogue a cebola, o azeite ou oléo.

Quando a cebola estiver dourada, junte o açúcar e mexa por um minuto.

Acrescente o alho, colorau, sal e pimenta e mexa por dois minutos, desligue o fogo e reserve.

Após os vinte minutos, retire a pressão e lave o frango em um escorredor com agua em abundância.

Escorra e junte na panela que esta reservada e leve ao fogo.

Mexa até que o frango esteja 'rosadinho'.

Acrescente o molho de tomate, o champignon e 250 ml de água.

Mexa até ferver.

Baixe o fogo e mexa a cada um minuto para não grudar.

Quando o molho reduzir, acrescente o creme de leite.

Quando incorporar, desligue o fogo imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15724-strogonoff-de-frango-facil-e-rapido.html