

STROGONOFF DE FRANGO E BERINJELA

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena
- 6 dentes de alho (adapte ao seu gosto)
- 2 filés de peito de frango (aproximadamente 500 g)
- 1 berinjela média
- 1 saquinho (340 g) de molho de tomate encorpado
- 1 lata de creme de leite
- Sal, tempero em pó sabor frango e temperos a gosto
- Água

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos e tempere com sal e tempero em pó sabor frango, e deixe descansando com o tempero.

Corte a berinjela em cubos e coloque-as na água com sal por alguns minutos.

A água em que está a berinjela ficará preta, então troque-a e coloque mais um pouco de água.

Coloque a cebola e o alho para refogar em azeite (ou óleo), junte o frango e deixe refogar por 2 minutos em fogo médio.

Escorra a berinjela, e junte com o frango.

Em seguida, coloque o saquinho de molho de tomate, e em seguida coloque água nesse saquinho e adicione à panela.

Deixe levantar ferver e cozinhar completamente a berinjela e o frango (não leva nem 10 minutos).

Desligue o fogo e adicione a lata de creme de leite sem soro.

Misture bem e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16210-strogonoff-de-frango-e-berinjela.html>