

STROGONOFF DE FRANGO PERFEITO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango sem osso
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 pacote de molho de tomate
- 3 colheres de (sopa) de ketchup
- 3 colheres de (sopa) de mostarda
- 1 caldo de galinha
- salsinha a gosto picada
- 1 tempero em pó de carne
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho, a cebola e o caldo de galinha.

Adicione o frango picado em cubos e refogue por 10 minutos.

Adicione o sachê de carne e misture, coloque também o ketchup e a mostarda.

Em seguida, adicione o molho de tomate e deixe cozinhando por mais 15 minutos.

Desligue a panela e coloque o creme de leite.

Se preferir, prove o sal e se necessário adicione a seu gosto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17010-strogonoff-de-frango-perfeito.html>