

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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