

ESTROGONOFÉ DE FRANGO COM COGUMELOS

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
300 g de cogumelos champignon
1 pacote de molho de tomate
1 cebola branca
1 tomate médio
1 dente de alho
2 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 caixa de creme de leite
Coentro a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto
50 g de manteiga ou azeite de oliva
1 dose de conhaque (50 ml)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos pequenos e ponha pra cozinhar na pressão por 5 minutos.

Corte metade da cebola, o alho, o tomate, o coentro e os cogumelos em pequenos pedaços.

Derreta a manteiga ou esquente o azeite numa frigideira, e ponha o frango já cozido para uma leve fritada.

Tempere com a pimenta-do-reino e algumas rodelas de cebola, até ficar bem dourado.

Em uma panela, refogue na manteiga ou azeite a cebola picada.

Quando estiver dourada, acrescente o alho e depois o tomate.

Em seguida, adicione um caldo de galinha, e, após ele derreter, 1/2 pacote do molho de tomate, mexendo bem.

Acrescente o frango já dourado e continue mexendo.

Após ter adicionado todo o frango, coloque 100 ml da água utilizada no cozimento do frango, e mexa.

Acrescente o conhaque e deixe cozinhar por 3 minutos.

Adicione o ketchup, a mostarda e os cogumelos, e coloque uma pitada de sal - caso seja necessário.

Adicione o restante do molho de tomate e o coentro.

Quando o molho estiver consistente, desligue o fogo e acrescente o creme de leite, sempre mexendo.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17515-estrogonofe-de-frango-com-cogumelos.html>