

ESTROGONOFE MENEGUINI

INGREDIENTES

2 colheres de azeite
2 dentes de alho
1 cebola (picada)
1 kg de peito de frango
4 caldos de galinha caipira
pimenta-do-reino preta (a gosto)
sal (a gosto)
10 colheres de ketchup
3 colheres de mostarda
1 vidro de palmito (picado)
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o frango, o caldo de galinha e a pimenta-do-reino e deixe alguns minutos fritando (acrescente o sal, se necessário).

Adicione o ketchup, a mostarda e o palmito, e deixe encorpar.

Em seguida, acrescente o creme de leite e desligue o fogo não deixando ferver.

Mexa até ficar homogêneo e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17672-estrogonofe-meneguini.html>