

ESTROGONOFE FÁCIL

INGREDIENTES

1 cebola inteira (picada)
1 kg de peito de frango cortado em cubos
2 tabletes de caldo de frango
1 colher de massa tomate
1 lata de milho verde a gosto
azeitonas picadas a gosto
1 tomate picado sem semente
1/2 xícara de maisena/trigo
1 xícara de leite
1 caixa de creme de leite fresco
batata palha
1 colher (sopa) cheia de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a manteiga junto com a cebola.
Deixe dourar um pouco e acrescente o frango.
Misture e deixe o frango cozinhar
Quando a manteiga começar a secar e o frango já estiver dourando, acrescente o caldo.
Em um recipiente separado, coloque o leite e a maisena.
Mexe até ficar homogêneo e coloque na panela junto com o frango.
Quando feito isso, abaixe o fogo, adicione os tomates, azeitonas e milho.
Acrescente uma colher de massa de tomate.
Quando ferver o leite, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
Importante: não pode colocar o creme de leite com fogo ligado, pois talha tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18480-estrogonofe-facil.html>