

# 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.

Mexa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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