

ESTROGONOFÉ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18480-estrogonofo-facil.html>