

STROGONOFF DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango em tiras
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho
- 1 limão
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de azeite ou óleo
- 4 colheres (sopa) de ketchup
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 3 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1 copo de requeijão cremoso 200 g (utilize a marca de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, cebola, limão e os tabletes de caldo de galinha.

Em uma panela, aqueça o azeite/óleo.

Acrescente o frango temperado e deixe dourar.

Após dourado, coloque um pouco de água e refogue.

Quando cozido, acrescente o ketchup, mostarda, molho shoyu e o requeijão, e mexa bem até ferver.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa.

Em seguida, adicione sal a gosto e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18554-strogonoff-de-frango-com-requeijao.html>