

# 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 queijo 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 queijo cremoso, e mexa bem até ferver.

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

Em seguida, adicione sal a gosto e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18554-stroganoff-de-frango-com-requeijao.html>