

STROGONOFF DE FRANGO DA FAMÍLIA MENEGUINI

INGREDIENTES

2 colheres de azeite

2 dentes de alho

1 cebola (picada)

1 kg peito de frango

4 caldos de galinha caipira

Pimenta-do-reino preta a gosto

Sal a gosto

10 colheres de ketchup

3 colheres de mostarda

1 vidro de palmito picado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o frango, o caldo de galinha e a pimenta-do-reino, e deixe alguns minutos fritando (acrescente o sal, se necessário).

Adicione o ketchup, a mostarda e o palmito, e deixe encorpar.

Em seguida, acrescente o creme de leite e desligue o fogo, não deixando ferver.

Mexa até ficar homogêneo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18761-strogonoff-de-frango-da-familia-meneguini.html>