

STROGONOFF SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

Óleo para refogar
1 lata de milho
1 xícara de trigo
3 copos (americano) de leite
1 peito de frango
Alho
1 cebola picada
Salsa a gosto
1 sachê de tempero em pó
1 massa de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, corte em cubinhos e reserve.

Num fogo médio, ponha na panela o óleo e frite as cebolas.

Em seguida, coloque o alho e espere dourar.

Adicione o sachê de tempero em pó e o derreta com o próprio óleo.

Acrescente o leite e misture bem, e em seguida, adicione o trigo e vá misturando em fogo baixo até engrossar, sem parar de mexer.

Assim que engrossar, mexa por mais 3 minutos, desligue o fogo e reserve.

Em outra panela, repita o processo do alho, óleo e cebola, e em seguida, adicione a massa de tomate e refogue bem.

Acrescente o frango em cubinhos e adicione a salsa, temperando com o tanto de sal que desejar.

Para finalizar, despeje a massa grossa já preparada e misture bem, ponha o milho e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18778-strogonoff-sem-creme-de-leite.html>