ESTROGONOFE DE FRANGO FÁCIL E SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango picado em cubos

1 lata de creme de Leite

1 pimenta de cheiro

1 cebola pequena

1 dente de alho amassado

sal a gosto

1/4 de copo (americano) de mostarda

1/2 copo de ketchup

2 colheres (sopa) de maionese

1 copo de cogumelos

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com 1 fio de óleo, alho, cebola e sal a gosto

Após refogar, misture a maionese e deixe refogar mais um pouco

Coloque a mostarda, o ketchup e o creme de leite e os cogumelos picados

Deixe ferver e desligue o fogo

Sirva quente

Se preferir, aconpanhe com batata palha e arroz e/ou salada

Se quiser congelar, separe em porções e congele imediatamente

Lembrando que após descongelar, não pode ser congelado novamente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1914-estrogonofe-de-frango-facil-e-simples.html