STROGONOFF DE FRANGO COM BACON E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cortado em cubos

150 g de bacon cortado mini cubos

200 g de cream cheese (queijo cremoso)

1 lata de creme de leite (200 ml)

1 cebola média picada

1 dente de alho picado

1/4 de pimentão vermelho pequeno picado

3 colheres (sopa) de margarina

50 ml de vinho branco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho e sal a gosto, deixando descansar por 10 minutos.

Numa panela baixa, frite o bacon na margarina, adicionando a cebola após alguns minutos de fritura.

Adicione o pimentão vermelho picado e mexa até que os ingredientes estejam bem dourados.

Coloque o franco em cubos temperado e mexa até dourá-lo.

Adicione o creme de leite, o cream cheese e o vinho, deixando por mais 10 minutos até que o caldo fique cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20935-strogonoff-de-frango-com-bacon-e-cream-cheese.html