ESCONDIDINHO DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

ESTROGONOFE:

Estrogonofe:peito de frango

2 colheres (sopa) de margarina

1 caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

1 extrato de tomate tradicional

1 limão

1 lata de milho

1 copo de azeitona

PURÊ:

Purê:6 batatas cozidas

3 dentes de alho amassado

2 colheres (sopa) de margarina

1 copo (americano) de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a margarina, a cebola, o caldo de galinha e mexa.

Acrescente o peito de frango cortado em cubos e o limão para dar o gosto, deixe cozinhar.

Depois de 10 minutos ou quando achar que o frango está bom, acrescente o milho, a azeitona e o extrato de tomate, deixe ferver um pouco e no fim adicione o creme de leite, e reserve.

Coloque as batatas para cozinhar, em outra panela coloque a margarina, o alho e mexa.

Amasse as batatas e depois adicione na panela mexendo em fogo médio, depois vá acrescentando o leite até ficar um pouco cremoso e durinho.

Em uma tigela, um pouco de purê, estrogonofe no meio e cubra com purê, acrescente acima mussarela e orégano.

Deixe no forno até a mussarela derreter e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21310-escondidinho-de-estrogonofe.html