

ESTROGONOFE DE FRANGO AMERICANIZADO

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango grandes cortados em cubos
- 1 cebola grande cortada grosseiramente, pra quem não gosta de pedaço de cebola pode picar mais
- 3 dentes de alho grandes picadinhos
- 1 bandeja de cogumelos frescos fatiados
- 1 talinho de alecrim picado
- 3 colheres (sopa) de farinha
- 4 colheres (sopa) de manteiga com sal de preferência
- 2 xícaras de leite gelado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/4 de xícara de ketchup
- sal a gosto
- pimenta preta moída a gosto
- 1 pitada de pimenta caiena é opcional

MODO DE PREPARO

Tempere o frango cortado em cubo com sal e pimenta preta moída.

Em uma panela, coloque a manteiga pra derreter, despeje o frango, cozinhando até começar a dourar, depois junte a cebola e alho.

Refogue por 2 minutos e a cebola deve começar a ficar transparente, depois junte o cogumelo e cozinhe por mais 2 minutos.

Agora é hora de fazer o molho maravilhoso e super fácil. Vamos usar a mesma panela e isso torna esse prato rápido, eficiente e delicioso.

Junte a farinha em cima do frango e dos legumes e misture com a espátula.

É importante deixar a farinha cozinhar pra não ficar com gosto de farinha crua, 1 minuto é o suficiente.

Vira uma massaroca estranha, adicione o leite gelado e vai incorporando tudo. Não tenha medo minha amiga, vai tudo dar certo no final.

O molho vai começar a engrossar, depois junte o creme de leite, o alecrim, o ketchup, a pimenta caiena e corrige o sal.

A consistência do molho é a gosto, se você gosta de mais grosso coloque mais farinha e vice versa.

Deixa em fogo baixo, por mais 2 minutos e sirva com arroz branco e uma saladinha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21816-estrogonofe-de-frango-americanizado.html>