

# ESTROGONOFE UNIVERSITÁRIO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de frango em tiras  
2 sachês de sazón sabor frango  
1 colher (sopa) da manteiga  
5 dentes de alho picados  
1 colher (sopa) de mostarda  
4 colheres (sopa) de molho de tomate (de sachê mesmo)  
2 caixinhas de creme de leite  
1 colher (sopa) de molho inglês  
1 pitada de pimenta-do-reino  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o alho na manteiga.

Coloque o frango, o sazón e o sal e refogue até que o frango fique bem cozido em todos os lados (não precisa dourar).

Deixe cozinhar um pouco até a água do frango reduzir.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Desligue o fogo e sirva-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22703-estrogonofe-universitario.html>