

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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