

ESTROGONOFE COM QUEIJO E BATATA FRITA

INGREDIENTES

- 1 bandeja de filé de peito de frango
- 1 cebola ralada
- 4 dentes de alho
- 1 sachê de extrato de tomate
- 2 caixas de creme de leite
- 250 g de queijo mussarela
- 400 g de batata pré cozida
- sal a gosto
- 2 cubos de caldo sabor galinha
- óleo de soja (o suficiente pra cobrir as batatas)

MODO DE PREPARO

Corte em quadradinhos o filé de peito de frango e reserve.

Em uma panela grande, refogue o alho até dourar.

Em seguida, adicione a cebola ralada e deixe até ferver.

Coloque o filé de peito de frango no refogado e mexa até que o frango esteja totalmente encorpado com o refogado.

Esfarele o caldo e acrescente ao frango.

Adicione o extrato de tomate e o sal e misture tudo.

Deixe ferver em fogo baixo durante 5 minutos.

Adicione o queijo ao molho, até que derreta.

Adicione o creme de leite e mexa até que o caldo esteja bem encorpado e apague o fogo.

Em uma panela média, adicione o óleo e, quando estiver bem quente, adicione cuidadosamente as batatas pré-cozidas.

Quando elas estiverem douradinhas, estão no ponto e é só retirar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24026-estrogonofe-com-queijo-e-batata-frita.html>