

ESTROGONOFE DE FRANGO COM CURRY

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango picado em cubos
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alhos picados
- 1 vidro de champignon fatiado
- curry a gosto
- 3 latas de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no óleo.

Quando estiver dourando acrescente o peito de frango e diminua o fogo.

Coloque o curry e o sal e deixe cozinhar em fogo médio, verificando se há a necessidade de colocar um pouco de água.

Quando o frango estiver quase cozido acrescente o champignon fatiado e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Em fogo baixo, misture o creme de leite e corrija o sal.

Aqueça o creme de leite e desligue o fogo antes que ele ferva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24289-estrogonofe-de-frango-com-curry.html>