

STROGONOFF DE FRANGO À BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem osso e picado em cubos pequenos

200 g de milho verde (1 lata)

200 g de seleta de legumes (1 lata)

160 g de azeitona verde sem caroço

4 pimentas-de-cheiro picadas

3 dentes de alho amassados

50 g de ketchup

3 colher (sopa) de óleo de soja ou azeite

1 cebola média picada

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, acrescente as 3 colher de óleo de soja ou azeite, o alho amassado, a cebola, o pimenta-do-reino, pimenta-de-cheiro e sal a gosto.

Deixe refogar por 2 minutos.

Em seguida, acrescente 1 kg de peito de frango sem osso picado em cubos pequenos.

Deixe que ele cozinhe e seque totalmente a água, pois desta forma ele irá dourar.

Quando o frango estiver dourado, acrescente o ketchup e mexa.

Acrescente o milho, a seleta de legumes e a azeitona.

Mexa por 1 minuto em fogo baixo e acrescente o creme de leite.

Deixe em fogo baixo por 2 minutos.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25481-strogonoff-de-frango-a-brasileira.html>