

# ESTROGONOFÉ DE FRANGO DO ANDRÉ

## INGREDIENTES

700 g de peito de frango cozido e picado em cubinhos

3 colheres de sopa de maionese

4 dentes de alho picadinhos

3 colheres de sopa de manteiga

1 cebola grande picadinha

2 cubos de caldo de galinha

100 g de champignon picadinho

150 g de milho verde em conserva

390 g de catchup (1 vidro grande)

180 g de mostarda (1 vidro pequeno)

400 g de creme de leite (2 caixinhas)

sal e pimenta-do-reino a gosto

molho inglês, molho de pimenta e orégano para temperar

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture o frango, a maionese, o alho, o sal e a pimenta-do-reino, deixe descansar.

Leve uma panela grande ao fogo, adicione a manteiga e deixe derreter.

Coloque a cebola picada e deixe dourar.

Em seguida, acrescente a mistura do frango e deixe dourar também.

Junte o caldo de galinha e mexa até dissolver.

Acrescente o champignon e o milho, misture bem.

Adicione o catchup, a mostarda e o creme de leite, misture.

Coloque os demais condimentos, molho inglês, molho de pimenta e orégano.

Acerte o sal e a pimenta-do-reino, deixe descansar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Uma outra alternativa é servir com macarrão ao invés do arroz e deixar os convidados se servirem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26200-estrogonofe-de-frango-do-andre.html>