

ESTROGONOFE 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>