

ESTROGONOFÉ DE FRANGO (O VERDADEIRO)

INGREDIENTES

1 peito de frango em cubos

1 dente de alho socado ou picado

pimenta-do-reino a gosto

1/2 cebola

1 colher de maionese

1/2 copo de um bom ketchup

1/3 de um copo de uma boa mostarda

1/2 vidro de palmito

azeitonas a gosto (indico umas 4 colheres)

1 lata/caixinha de creme de leite

bastante batata palha

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, tempere o frango com o alho e uma pitada de sal.

Assim que o tempero ficar bem espalhado, coloque a maionese e a pimenta e misture bem.

Leve a panela ao fogo e adicione um fio de azeite e aqueça a cebola até que perca a acidez (quando ela fica mais transparente).

Coloque o frango e doure ele bastante, no fogo baixo, até que comerce a soltar o líquido que lhe é peculiar.

O próximo passo é adicionar o maravilhoso ketchup, a mostarda, o palmito e a azeitona.

Deixe ferver até que perceba que o frango está bem cozido.

Agora, o passo mais delicado, coloque o creme de leite e misture bem, perceba o tempero, acerte no sal - se necessário, e apague o fogo (cuidado com creme de leite, ele não pode ferver).

Sirva essa maravilha com arroz branco e a digníssima batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26291-estrogonofe-de-frango-o-verdadeiro.html>