

ESTROGONOFÉ RÁPIDO DE FRANGO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cortado em cubos
sal, pimenta-branca e cominho em pó a gosto
3 dentes de alho amassados
1/2 cebola picada
3 colheres de sopa de extrato de tomate
3 colheres de sopa de ketchup
1 colheres de sopa de mostarda
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, sal, cominho e pimenta-branca.

Pode escaldar o frango antes de temperá-lo, fica a seu critério.

Na panela de pressão, coloque um pouco de azeite e refogue a cebola picada.

Coloque o frango e mexa, até ficar dourado.

Acrescente o extrato de tomate, o ketchup e a mostarda.

Se formar pouco molho, acrescente 1/2 xícara de água ou o suficiente para cobrir o frango e misture bem.

Tampe a panela de pressão.

Quando começar a chiar, marque 10 minutos e desligue o fogo.

Depois que a pressão sair, abra a panela e acrescente o creme de leite.

Ligue o fogo novamente e mexa bem por alguns minutos, até o creme de leite incorporar (não deixe levantar fervura).

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26348-estrogonofe-rapido-de-frango-na-pressao.html>