

ESTROGONOFÉ DE FRANGO/CARNE

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango ou carne (alcatra)

temperos a gosto

1 cebola média picada

3 colheres de manteiga

2 colheres de sopa de maionese

1 embalagem de cogumelos

12 colheres de sopa de ketchup

6 colheres de mostarda

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pegue o frango ou a carne, corte em cubinhos ou como preferir.

Depois de cortado, tempere a carne ao seu gosto.

Para temperar, uso 1 colher rasa de arisco, 1 pitada de pimenta-do-reino e 1 colher de chá de alho amassado com sal, mexa tudo.

Acrescente a maionese, ela deixará o frango ou na carne macios, reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga e espere derreter.

Acrescente a cebola picadinha, espere dourar.

Coloque o frango ou a carne e deixe dar uma dourada.

Assim que dourar, coloque 1/2 copo de água, abaixe o fogo e espere dar uma leve cozinhaba.

Antes que a água seque totalmente, coloque o cogumelo, o ketchup e a mostarda, mexa por 1 minuto.

Por fim, acrescente o creme de leite, até tudo ficar homogêneo.

Mexa por 1 minuto e está pronto.

Acompanhe com batata palha ou fritas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27599-estrogonofe-de-frango-carne.html>