

ESTROGONOFÉ DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango em cubos

1 caixinha de creme de leite

1 molho pronto de tomate

1 sachê de champignon picado

1 sachê de milho

1 copo de requeijão

1 pacotinho de azeitona picada

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Frite o peito de frango até dourar bem.

Depois acrescente o creme de leite e 1 xícara de água morna.

Deixe ferver um pouco, acrescente o requeijão e o molho de tomate pronto.

Depois de alguns minutos, acrescente o milho, o champignon e a azeitona.

Sirva com arroz e batata palha.

Muito gostoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28363-estrogonofe-de-frango-cremoso.html>