

ESTROGONOFE MUITO GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em pedacinhos
- 1 alho picado
- 1/2 cebola picada
- 1 caldo de galinha
- sal a gosto
- 1/2 colher de cebolinha
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o alho e a cebola, deixe dourar e ponha o caldo de galinha.

Coloque a carne e o sal, deixe fritar por 5 minutos.

Coloque 1/2 chaleira de água quente.

Antes de secar a água, coloque o creme de leite e a cebolinha, mexa bem.

Deixe cozinhar por 5 minutos.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28445-estrogonofe-muito-gostoso.html>