

ESTROGONOFÉ DE FRANGO NA PRESSÃO DA RÔ

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubinhos

alho, cebola e sal a gosto

2 sachês de molho de tomate refogado

2 caixinhas de creme de leite

1 lata de milho

200 g de azeitonas verdes fatiadas

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com alho e cebola até dourar.

Coloque na panela de pressão com o molho de tomate, e 1/2 xícara de água.

Adicione o milho, as azeitonas e sal a gosto.

Deixe na panela de pressão por 15 minutos.

Retire a pressão da panela e adicione o creme de leite.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29420-estrogonofe-de-frango-na-pressao-da-ro.html>