

STROGONOFF DE FRANGO COM MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em pequenos cubos

1 cebola roxa grande cortada em pequenos cubos

4 dentes de alho cortados em pequenos cubos

1 maço de coentro picado

azeite a gosto

1 caldo em pó sabor galinha

vinagre a gosto

cominho a gosto

200 ml de água morna

pimenta calabresa a gosto

2 colheres de sopa de ketchup

2 colheres de sopa de extrato de tomate

3 colheres de sopa de mostarda

3 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue no azeite a cebola, o alho e o coentro.

Em seguida acrescente o frango, o vinagre, o caldo de galinha, o cominho e a pimenta.

Depois adicione a água e deixe cozinhar por 20 minutos (ou até ficar sequinho).

Por fim, adicione o ketchup, o extrato de tomate, a mostarda e o creme de leite, misture bem e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29954-strogonoff-de-frango-com-mostarda.html>