

ESTROGONOFÉ DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

sobras de frango assado

1 lata de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1 dente de alho amassado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 cebola grande

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

2 colheres de azeite

1 lata de milho verde

2 copos de água

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie o frango assado.

Em uma panela aqueça o azeite, doure a cebola picadinha com o alho.

Coloque o frango desfiado e refogue um pouco.

Acrescente a água e deixe ferver.

Acrescente o molho de tomate e milho verde e deixe o molho engrossar um pouco.

Misture o amido de milho em um pouco de água para dissolver e junte ao cozimento mexendo rápido.

Acerte o sal e coloque a pimenta-do-reino.

Deixe cozinhando por 10 minutos e desligue o fogo.

Misture o creme de leite e, por cima, jogue o cheiro verde.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30791-estrogonofe-de-frango-assado.html>