

# ESTROGONOFE DE FRANGO COM CATUPIRY

## INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em cubos

1 caixa de molho branco ou molho de 4 queijos pronto

1/2 xícara de milho-verde

1/2 xícara de champignon em fatias

3 colheres de sopa de catupiry

3/4 de xícara de alho poró em fatias

cebola e alho picados a gosto

1/2 xícara de cebolinha picadinha

sal

azeite

limão

pimenta-do-reino preta

## MODO DE PREPARO

Coloque o frango cortados em cubos numa vasilha e tempere com sal, suco de limão e pimenta a gosto, misture bem.

Reserve o frango temperado e tampado durante 10 a 15 minutos na geladeira para que pegue mais o tempero (opcional).

Refogue a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o frango e refogue tudo até que a carne esteja quase dourada, apague o fogo.

Em uma frigideira a parte, refogue o alho poró, a cebolinha e o champignon em azeite, só até murcharem um pouquinho, retire e junte ao frango.

Junte o molho branco, o catupiry e o milho ao frango, e mexa tudo em fogo médio/baixo, até o catupiry derreter.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30952-estrogonofe-de-frango-com-catupiry.html>