

# ESTROGONOFE DE FRANGO ESPECIAL

## INGREDIENTES

4 filés de peito de frango  
2 caixinhas de creme de leite  
1/2 vidro catchup  
1 colher (sopa) mostarda  
1/2 colher (chá) páprica doce  
champignon ou palmito a gosto  
temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os filés de frango em tirinhas ou cubinhos, coloque em uma panela no fogo médio com um pouco de óleo e tempero a gosto.

Deixe fritar até que pegue cor e seque toda água.

Diminua o fogo (baixo) e acrescente o catchup, mostarda, creme de leite e páprica.

Mexa bem e desligue o fogo.

Coloque o champignon ou palmito e sirva acompanhado de arroz e batata palha.

A páprica é essencial para dar o sabor diferenciado nesse estrogonofe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31866-estrogonofe-de-frango-especial.html>