

ESTROGONOFÉ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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