

# ESTROGONOFE AO FORNO

## INGREDIENTES

2 peitos de frango  
2 molhos de tomate  
5 caixas de creme de leite  
amido de milho  
leite  
azeitona (a gosto)  
milho verde  
sal  
300 gramas de queijo mozzarella  
cebola  
alho  
manteiga  
batata palha

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em outra panela adicione uma colher de manteiga e cebolas picadas, deixe dourar e acrescente um alho picado.

Adicione 4 xícaras de leite com uma colher de amido de milho cada e misture bem.

Adicione 1 caixa de creme de leite ao molho e continue mexendo por 5 minutos.

Adicione 300 gramas de queijo mozzarella e continue mexendo até pegar o ponto.

### COMO MONTAR:

Como montar: Numa assadeira adicione o estrogonofe, e por cima espalhe o molho branco de modo a formar uma camada branca por cima.

Adicione batata palha a gosto e leve ao forno por 10 minutos.

Tire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32294-estrogonofe-ao-forno.html>