

ESTROGONOFE DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em cubinhos
- 1 cebola pequena ralada
- 2 dentes de alho
- 1 limão
- 1 tempero pronto em pó para frango ou 1 tablete de caldo de galinha
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sopa) de molho shoyu
- 3 colheres (sopa) de catchup
- 1 copo de requeijão cremoso (200 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, a cebola, o tempero pronto e o suco do limão espremido. Em uma panela aqueça o azeite e coloque o frango, já temperado para dourar.

Acrescente um pouco de água e refogue. Quando já estiver cozido acrescente o molho shoyu, o catchup e o requeijão cremoso, misture bem e deixe ferver.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Se quiser acrescente sal à receita, mas lembre-se que o tempero pronto e o molho shoyu já contém sal. Sirva acompanhado com arroz, batata palha e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33168-estrogonofe-de-frango-com-requeijao.html>