

ESTROGONOFÉ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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