

# ESTROGONOFE DA PAULA

## INGREDIENTES

1 filé de peito de frango (picado em quadradinhos)

1 caixa de creme de leite (sem soro)

massa de tomate a gosto

2 colheres de manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 dente de alho

1 cebola picadinha

1 colher de maizena

cebolinha e salsinha

## MODO DE PREPARO

Frite o alho e a cebola na manteiga, deixe dourar.

Coloque o frango e refogue bem.

Depois de refogar colocar o sal, pimenta-do-reino, a cebolinha e a salsinha.

Por último coloque a massa de tomate, a água e deixe engrossar.

Para ajudar coloque a maizena, antes de desligar acrescente o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33525-estrogonofe-da-paula.html>