

ESTROGONOFÉ DE FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

1 peito de frango de mais ou menos 1 kg cortado em cubos

4 dentes de alho amassados com 1/2 colher de café de sal

1/2 cebola picada

1/2 xícara de água

1 cubo de caldo de galinha

2 pitadas de tempero fondor para aves

2 colheres de sopa de vinagre

1 cálice de vinho tinto ou conhaque

1 caixa de creme de leite

1/2 copo de queijo ralado

2 colheres de sopa de molho de tomate

3 colheres de sopa de ketchup

1 colher de chá de mostarda

50 g de champignon

salsa e cebolinha picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, vinagre e o tempero fonder, deixe na geladeira por 20 minutos.

Coloque em uma panela a manteiga e a cebola e deixe até murchar ou ficar transparente.

Acrescente o frango, o caldo de frango e 1/2 xícara de água, deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo ou até ficar macio.

Destampe a panela e deixe secar um pouco o caldo por mais 10 minutos.

Coloque o champignon e depois o vinho e flambe.

Coloque o creme de leite, misturando bem.

Coloque o molho de tomate, a mostarda e o ketchup.

Desligue o fogo e acrescente o queijo ralado, misturando bem.

Por fim acrescente a salsa e a cebolinha, misture.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33783-estrogonofe-de-frango-divino.html>