

ESTROGONOFE DE FRANGO À BEBETH

INGREDIENTES

750 g de peito de frango cortado em cubos miúdos

100 g de manteiga (pode ser com sal)

2 cebolas médias

1 vidro de cogumelos graúdos e fatiados (não escorrer) (200 g)

2 colheres de sopa de ketchup

3 colheres de chá de molho inglês

1 dose de conhaque ou whisky ou cachaça para flambar

1 lata de tomates pelado ou 1 pacote de polpa de tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 caixinha de creme de leite nestlé tradicional 200 g

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere os cubos de frango com sal e pimenta a gosto deixe marinhar por no mínimo 1 hora.

Rale a cebola em ralo fino ou pique o mais miúdo que conseguir e reserve.

Bata os tomates pelados no liquidificador, peneire e reserve.

Na panela de pressão, derreta a manteiga e despeje o frango já temperado, fritando até dourar.

Quando dourado o frango, despeje a cebola ralada/picada e mexa por 2 a 3 minutos.

Após abaixe o fogo e derrame a bebida escolhida na panela, aguarde alguns segundos e risque um fósforo para acender os gazes da bebida para “flambar” (o fogo é baixo e quase sempre azulado e dura pouco).

Quando apagar o fogo de flambar, acrescente o ketchup o molho inglês e os cogumelos fatiados com sua água.

Acrescente agora o tomate batido, verifique o sal, se estiver legal aguarde ferver e tampe a panela de pressão, cozinhe por 20 a 25 minutos.

Abra a panela de pressão, o molho que se forma deverá ser engrossado em fogo brando.

Quando engrossado, desligue o fogo, acrescente o creme de leite e sirva com arroz branco, queijo parmesão ralado e “batatinha palha”.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/34036-estrogonofo-de-frango-a-bebeth.html>