

ESTROGONOFÉ DE FRANGO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango em tiras
1 cebola média picada
2 colheres de óleo
1 lata de milho verde
2 colheres de mostarda
2 colheres de ketchup
2 colheres de extrato de tomate
1 lata de creme de leite
5 batatas grandes cruas cortadas em fatias mais ou menos 2 cm
300 g mussarela fatiada
Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque óleo, cebola e doure o frango(deixe até ficar macio). Coloque mostarda, milho verde, ketchup e o extrato de tomate. Deixe no fogo por mais uns 5 minutos. Desligue e coloque o creme de leite. Em um refratário unte com manteiga e forre com as batatas, coloque o estrogonofé e cubra com a mussarela. Leve ao forno por 30 minutos, até que a batata fique macia.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34366-estrogonofe-de-frango-assado-com-batatas.html>