

# ESTROGONOFÉ DE FRANGO MUITO SABOROSO

## INGREDIENTES

4 dentes de alho (cortados em pedacinhos)

1 cebola grande (cortada em pedacinhos)

3 tomates (cortados em pedacinhos)

1 kg filé de frango

1 creme de leite

2 colheres de manteiga

1 molho de tomate

1 copo d'água( 100 ml)

2 sachês de tempero para aves (sazón)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em pedacinhos bem pequenos.

Coloque manteiga, alho, cebola e o frango em uma panela média.

Refogue até a cebola amolecer, acrescente o tomate.

Em fogo baixo, deixe criar o caldo ficando uns 4 minutos sem mexer.

Acrescente os sachês de tempero e mexa até que tudo esteja bem cozido.

Coloque metade de um pacote de molho de tomate.

Acrescente meia caixinha de creme de leite.

Coloque aproximadamente 100 ml de água.

Deixe em fogo médio e mexa bem.

Acrescente sal e champignon a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34704-estrogonofe-de-frango-muito-saboroso.html>