

ESTROGONOFÉ DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de frango cortado em cubos

2 sachês de tempero para aves em pó

1 colher de sopa de colorífico

1 colher de sopa de salsinha desidratada

1/2 cebola bem picadinha

1 colher de chá de alho amassado

100 g de margarina

2 tomates cortados ao meio

1 xícara de chá de coentro

1/2 cebola

250 ml de água

1 batata cortada em cubos pequenos

400 ml de creme de leite

1 e 1/2 colher de sopa de amido de milho

30 ml de leite integral

1/2 lata de milho verde

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o frango, o tempero, o colorífico e a salsinha, reserve.

Em uma panela, derreta a margarina, acrescente a cebola e o alho, refogue um pouco e acrescente o frango.

Bata no liquidificador a água, o tomate, a cebola e o coentro.

Coloque o molho que foi batido no liquidificador e a batata picada com o frango.

Deixe ferver bem, vá mexendo as vezes para não grudar nada no fundo da panela.

Deixe o frango e a batata cozinhar, quando cozinhar, acrescente o creme de leite.

Dissolva o amido de milho no leite e acrescente na panela, mexa durante 5 minutos e desligue, acerte o sal e acrescente o milho verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35325-estrogonofo-de-frango-facil.html>