

# ESTROGONOFE 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-estrogonofe-de-frango-facil.html>