

ESTROGONOFÉ DIVINO

INGREDIENTES

500 a 700 g de peito de frango

2 dentes de alho

cebola a gosto

óleo para fritar o alho e a cebola

2 sachês de sazón amarelo

orégano

sal

1 lata de milho

1 lata de ervilha

2 caixinhas de creme de leite

3 colheres de sopa de catchup

3 colheres de sopa de mostarda

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pequenos cubinhos e reserve.

Frite o alho e a cebola e acrescente o frango para cozinhar.

Coloque os dois sachês de sazón, o orégano a gosto e o sal, mexa.

Quando o frango estiver totalmente cozido, acrescente a lata de milho e a de ervilha. Mexa novamente para que misture.

Acrescente as duas caixinhas de creme de leite e mexa novamente.

Em seguida, acrescente o catchup e a mostarda-. Se achar que ainda está fraco, acrescente o catchup e a mostarda a gosto.

Mexa tudo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35985-estrogonofe-divino.html>