

# ESTROGONOFE DE FRANGO SIMPLES E DELICIOSO

## INGREDIENTES

1 kg de frango cortado em cubinhos

2 colheres de margarina

2 dentes de alho

1 cebola picada ou ralada

1 cubo de caldo knorr de frango

sal e temperos a gosto (cominho e colorau)

1 e 1/2 sachê de molho de tomate

2 caixinhas de creme de leite

1 colher de maisena

1/2 copo de leite

## MODO DE PREPARO

Doure o alho na margarina, junte a cebola e aguarde 30 segundos.

Coloque o caldo knorr e mexa até que ele se dissolva.

Coloque o frango já cortado em cubinhos, o sal e os temperos de seu gosto, mexa bem e aguarde a água secar.

Depois de mais ou menos 25 minutos coloque o molho de tomate e deixe ferver um pouco.

Junte o creme de leite e a maisena já dissolvida no leite.

Misture bem até que se unam todos os ingredientes e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco e batata palha. Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36107-estrogonofe-de-frango-simples-e-delicioso.html>