

ESTROGONOFÉ DE FRANGO COM MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito cortado em cubos

1 cebola grande picada

1/2 pimentão picado

2 dentes de alho

2 tomates maduros picados sem pele

2 caixinhas de creme de leite

3 colheres de sopa de mostarda

3 colheres de sopa de ketchup

1 sachê de molho madeira fugini

2 caldos de galinha knorr

1 pacotinho de sazón vermelho

1/2 colher de molho de pimenta

sal a gosto

batata palha

arroz branco para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande doure o frango com um fio de óleo, vai sair bastante água então deixe secar até fritar o frango.

Adicione a cebola, o pimentão, o alho e o tomate e siga fritando.

Logo adicione os caldos de galinha e o sazón.

Coloque um pouco de água até tapar o frango para ferver.

Deixe por uns 20 minutos fervendo.

Quando começar a ficar consistente adicione o molho de pimenta, a mostarda, o ketchup, e o molho madeira.

Deixe mais uns 10 minutos fervendo, desligue o fogo e adicione o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36903-estrogonofo-de-frango-com-molho-madeira.html>