

BATATA INGLESA COM ESTROGONOFE

INGREDIENTES

ESTROGONOFE:

Estrogonofe: 1 kg de peito de frango

1 cebola

1 pacote de molho de tomate

2 caldos de galinha

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

opcional : ketchup e mostarda

BATATA:

Batata: 4 batatas inglesas grandes

sal grosso

manteiga

MODO DE PREPARO

ESTROGONOFE:

Estrogonofe: Lavar o peito de frango, cortar em cubos e reservar.

Frite a cebola picada com um fio de azeite (fogo médio).

Em seguida acrescente o frango, deixe o frango fritar, mexendo sempre para não queimar.

Quando o frango estiver frito adicione o molho de tomate em quantidade necessária para cobrir o frango e cozinhe-lo, o caldo de galinha e o sal.

Deixe o frango cozinhando por cerca de 10 minutos com a panela tampada mas, mexendo de vez em quando para não queimar no fundo.

Acrescente o creme de leite com o fogo baixo e pronto.

Opcional: para dar um gostinho especial coloque um pouco de ketchup e mostarda.

BATATA:

Batata: Lave as batatas e seque bem.

Não retire a casca.

Com a ajuda de um pincel besunte a batata com a manteiga.

Passa pelo sal grosso e enrola em papel alumínio.

Coloque em forno médio por mais ou menos 1 hora e meia.

Retire do forno, faça um corte longitudinal e recheie com o estrogonofe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38758-batata-inglesa-com-estrogonofe.html>