

ESTROGONOFÉ DE FRANGO RÁPIDO DA LU

INGREDIENTES

500 g de peito de frango desossado

1 cebola média picada em cubos

4 colheres de sopa de extrato de tomate

2 colheres de sopa de ketchup

1 colher de sopa de mostarda

2 caixas de creme de leite

150 ml de conhaque

150 g de champignon fatiados

2 dentes de alho amassados

sal a gosto

tempero em pó para frango a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em pequenos cubos e tempere com alho, sal e o tempero em pó.

Depois de temperado refoque o peito de frango em uma panela de pressão e deixe fritar.

Depois de frito coloque água quente até cobrir e coloque na pressão.

Assim que a água secar mexa com uma colher e os cubos de frango vão se desfiando sozinhos.

Depois que desfiar passe o frango para uma frigideira, e coloque o conhaque para poder flambar .

Depois de flambar acrescente a cebola, misture um pouco e acrescente o champignon e mexa novamente.

Acrescente o extrato de tomate, o ketchup e a mostarda, mexa mais um pouco e desligue o fogo para acrescentar o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38971-estrogonofe-de-frango-rapido-da-lu.html>