

# ESTROGONOFE ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 2 peitos de frango cortados em cubinhos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) bem picados
- 1 sachê de molho de tomate pronto de sua preferência
- 1 xícara (chá) de cogumelos em conserva
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caldo de galinha ou sal a gosto
- 1 dente de alho picado bem pequeno
- 4 colheres (sopa) de conhaque
- Salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça a margarina com o azeite e frite o frango até que fique quase pronto.

Acrescente a cebola e o alho e frite até dourar.

Em seguida, coloque os tomates e o caldo de galinha diluído em água quente (ou sal) e refogue por 5 minutos.

Junte o molho de tomate e misture até que fique bem aquecido. Adicione os cogumelos, a salsinha com a cebolinha e por fim o creme de leite aos poucos, misturando bem, para que o molho fique bem homogêneo.

Retire a panela do fogo, regue com o conhaque, misture e decore com salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39339-estrogonofe-especial.html>