

ESTROGONOFÉ DE FRANGO DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite (sem soro)
700 g de filé de frango picadinho (cubos)
2 colheres (sopa) de óleo ou margarina
1 colher (chá) de alho picado
2 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (sobremesa) de mostarda
1 colher (sopa) de molho de tomate
1 caldo de galinha (em cubo ou em pó)

MODO DE PREPARO

Doure o frango no óleo ou margarina junto com o caldo de galinha e o alho até começar a soltar água.
Abaixe o fogo, tampe a panela e cozinhe por 7 a 10 minutos (ou até selar bem).
Acrescente o ketchup, a mostarda e o molho de tomate.
Cozinhe por mais 5 a 7 minutos em fogo baixo (com a panela tampada), mexendo de vez em quando.
Acrescente o creme de leite (sem soro), com o fogo desligado, e mexa delicadamente.
Sirva em seguida acompanhado de arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39883-estrogonofe-de-frango-da-mamae.html>