ESTROGONOFE DE NITERÓI

INGREDIENTES

1 peitos de frango (sem osso)

3 dente de alho picado

1/2 cebola picada

2 colheres de óleo

1 vidro de catchup (tradicional - sem pimenta)

100 g de cogumelos

1 e 1/2 caixinhas de creme de leite

Sal a gosto

Batata palha

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos e reserve.

Misture em uma panela o alho, cebola e o óleo. Cozinhe até a cebola ficar "transparente" (mais ou menos 1 minutos) em fogo baixo.

Acrescente o frango e deixe dar uma fritadinha.

Adicione o vidro de catchup e mexa. IMPORTANTE: coloque a mesma medida de água filtrada e mexa (use o vidro do catchup para medir).

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Quando começar a ferver, acrescente os cogumelos e cozinhe mais 1 minuto.

Em seguida desligue o fogo e coloque o creme de leite e mexa.

Sirva com arroz branco e batata palha ou batata sauté.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41272-estrogonofe-de-niteroi.html