

SOPA DE ESTROGONOFÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango (cozido e desfiado)

cebola picadinha a gosto

1/2 sachê de extrato de tomate (170 g)

1/2 tablete de calda de galinha (ralado)

5 colheres de sopa de ketchup comum

1 caixinha de creme de leite

catchup picante, mostarda e sal a gosto

legumes cozidos e batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango desfiado somente com o tablete de caldo de galinha ralado e reserve.

Frite a cebola com um fio de óleo, e quando estiver bem pequena, jogue o sachê de extrato de tomate e um pouco de água.

Quando o molho estiver fervendo, jogue o frango e misture.

Você sentirá que o frango vai sugar o molho, então coloque mais um pouco de água e então adicione as 5 colheres de catchup e misture (pode precisar de mais, mas fica a critério do cozinheiro).

Coloque um pouco de mostarda e então adicione todo o conteúdo da caixinha de creme de leite.

Misture e coloque um pouco de sal (o sal é opcional).

Quando estiver fervendo, adicione o catchup picante (não mais que duas colheres de sopa), misture mais um pouco.

Se desejar adicione legumes e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41363-sopa-de-estrogonofe-de-frango.html>