# ESTROGONOFE DE FRANGO EM FARFALLE

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão farfalle

2 caixas de creme de leite de 200 g

300 g de filé de frango em cubos

1 cebola em pedaços

4 dentes de alho picados

1 lata de milho verde

4 tomates cereja

1 sachê de molho de tomate

azeite de oliva

3 colheres (sopa) de molho shoyu

orégano a gosto

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola com um pouco de sal junto com os cubos de frango, o azeite e o molho shoyu

Deixe até que doure

Acrescente o molho de tomate e misture

Aguarde 3 minutos e adicione o creme de leite e posteriormente o milho

Deixe no fogo por 3 minutos sempre misturando em intervalos e reserve

Cozinhe o macarrão lembrando

Em um refratário, coloque o macarrão com um pouco de azeite e adicione o estrogonofe sobre o mesmo

Acrescente para finalizar os tomates cereja

Sirva e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4154-estrogonofe-de-frango-em-farfalle.html