ESTROGONOFE ESPECIAL DE FRANGO OU CARNE

INGREDIENTES

1 kg de frango ou coxão mole

1 caixa de creme de leite

1/3 xícara de molho de tomate

2 cubos de caldos de galinha

1 fio de óleo

1 colher margarina

2 ou 3 colheres de farinha de trigo (coloque a terceira se necessário)

leite

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o fio de óleo e a carne ou o frango.

Abaixe o frango e tampe a panela.

Espere uns 5 minutos e adicione o caldo de galinha.

Antes da água secar e começar a fritar a carne, em outra panela coloque a colher de margarina e deixa derreter. Agora você vai fazer um molho branco.

Adicione a farinha de trigo e mexa bem e em seguida vai adicionando o leite aos poucos até ficar bem líquido e não deixe empelotar.

Espere toda a água que soltar da carne secar e a carne começar a fritar.

Adicione o molho de tomate e mexa bem espalhando o molho em toda a carne.

Adicione o creme de leite ao molho branco e em seguida derrame o molho na panela com a carne.

Assim que começar a borbulhar fique de olho e vai mexendo a carne na panela por alguns minutos, até o molho ficar mais consistente.

Desligue o fogo e sirva.

Com o molho branco o molho do estrogonofe fica mais suave, não fica com gostinho do creme de leite. Faz muita diferença!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41827-estrogonofe-especial-de-frango-ou-carne.html