

## ESTROGONOFÉ DE CARNE OU FRANGO

### INGREDIENTES

azeite

alho

1/2 kg de patinho ou filé de frango cortado em cubinhos

1/2 pacote de creme de cebola

1 pacote molho pronto de tomate

1 lata ou caixinha de creme de leite

batata palha a gosto

### MODO DE PREPARO

Doure a carne no azeite com o alho.

Acrescente água até cobrir a carne e deixe na pressão por uns 15 minutos.

Depois, dissolva o creme de cebola num recipiente com água e junte a panela. Deixe cozinhar por 5 minutos.

Junte o molho e por último o creme de leite.

Sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42329-estrogonofe-de-carne-ou-frango.html>