

ESTROGONOFÉ DE FRANGO SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango cortado em cubos

1 cebola média picada

1 colher de sopa de manteiga

2 caldo de galinha

sal a gosto

1 tomate médio picado

1 cenoura ralada

1 colher de sobremesa de mostarda

2 colheres de sopa de catchup

1 lata ou caixa de creme de leite

Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure a cebola com a manteiga, acrescente o filé de frango cortado em cubos, o caldo de galinha, verifique o sal e deixe fritar.

Depois que já estiver secando a água da panela, coloque a cenoura ralada, o tomate, o catchup e a mostarda, mexa bem.

Tampe a panela para cozinhar.

Quando o molho engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e mexa bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42883-estrogonofe-de-frango-simples-e-facil.html>