

ESTROGONOFE 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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