

ESTROGONOFE DE FRANGO FÁCIL, SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem pele e sem osso
1 lata de creme de leite
1 lata de molho de tomate pronto
6 dentes de alho
3 colheres de sopa de óleo
5 colheres de sopa de milho verde
3 colheres de sopa de azeitona verde sem caroço
3 colheres de sopa de champignon fatiado
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos.

Se preferir, pode deixar marinando por 2 horas em uma mistura de sal, pimenta e suco de limão.

Em uma panela média, coloque o óleo e o alho e espere dourar.

Coloque o peito de frango no fogo baixo e mexa bem.

Tampe meia panela para que crie água, espere sumir a água e começar a fritura.

Quando o frango já tiver dourado, acrescente o molho de tomate e o creme de leite e mexa até espalhar. Ajuste o sal.

Espere levantar fervura e desligue o fogo.

Prontinho. O estrogonofe está pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42971-estrogonofe-de-frango-facil-simples-e-delicioso.html>