

# ESTROGONOFÉ DE FRANGO SEM CHAMPIGNON

## INGREDIENTES

alho, sal e knorr a gosto

1 peito de frango em cubos

2 batatas médias / pequenas em cubos

1/2 lata de milho sem o líquido

creme de leite

extrato de tomate

## MODO DE PREPARO

Faça um tempo com alho amassado ou picado e leve ao fogo até dourar.

Adicione o frango e mexa.

Jogue um pingo de água e deixe secar, mexendo um pouco.

Depois de dourar cubra o frango com água e leve a pressão por uns 5 minutos.

Abra a panela e jogue as batatas em cubos.

Quando as batatas estiverem no ponto, jogue o milho e em seguida desligue o fogo.

Acrescente uma colher de sopa rasa de extrato de tomate e o creme de leite e mexa.

Sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43027-estrogonofe-de-frango-sem-champignon.html>