STROGONOFF DE FRANGO LCFM

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango em cubo

150g de abacaxi em cubo

1 cenoura triturada

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1/2 caixa de creme de leite

Coentro a gosto

Cebolinha a gosto

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de molho de tomate

250ml de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com Sal e pimenta do reino

Numa panela, doure a cebola e alho junto com a margarina

Acrescente o frango e refogue

Acrescente o coentro, a cebolinha,a cenoura e o abacaxi e continue a refogar por 5 minutos em fogo baixo

Acrescente o molho de tomate

Acrescente a água e deixe cozinhar por 20 minutos

Acerte o sal e acrescente o creme de leite e deixe cozinha por mais 5 minutos

Este prato pode ser servido com purê de abóbora e arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4312-strogonoff-de-frango-lcfm.html