

ESTROGONOFÉ DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 lata de milho verde

1 pacote de azeitonas sem caroços

1 sachê de sazón para aves

2 caixas pequenas de creme de leite

1 pacote de creme de cebola

1 colher de azeite

1 colher de molho de tomate

Água (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, desfie e reserve.

Em uma panela coloque o azeite, junte o peito de frango e deixe dourar.

Acrescente a azeitona, o milho verde, o sazón e o molho de tomate.

Retire do fogo por um instante e misture o creme de leite.

Volte a panela ao fogo e acrescente água, até que chegue a textura desejada.

Tenha um bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43390-estrogonofe-de-frango-desfiado.html>