ESTROGONOFE DE FRANGO DA HÉRICA

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso, cortados em cubos

4 colheres de sopa de manteiga/margarina com sal

4 tomates médios sem pele e sem semente picados

1 cebola média picada

1 pacote de molho de tomate temperado

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

6 champignons picados

½ limão espremido

½ colher de chá de açúcar

3 colheres de sopa de mostarda

3 colheres de sopa de catchup

3 colheres de sopa de shoyu

3 colheres de sopa de molho inglês

orégano, sal e pimenta a gosto

2 pacotes batata palha

MODO DE PREPARO

Em um refratário tempere o frango em cubos com o limão.

Em uma panela, frite a cebola com a manteiga até dourar. Coloque os cubos de frango e deixe os cozinhar com a tampa da panela fechada.

Acrescente os tomates e deixe a água que o próprio frango soltar em seu cozimento amolecer o tomate até virar uma poupa de molho.

Acrescente o pacote de molho pronto, sempre mexendo deixando levantar fervura e acrescente o açúcar e o champignons picados.

Na sequência coloque o catchup, mostarda, shoyu, molho inglês, sal, orégano e a pimenta, deixando o molho bem vermelho.

Acrescente o requeijão e o creme de leite, mexa para unir os ingredientes e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43502-estrogonofe-de-frango-da-herica.html