

ESTROGONOFÉ DE FRANGO DA MICHELE

INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em cubinhos

1 cebola média bem picadinha

2 colheres de margarina

1/2 xícara de conhaque

2 caixinhas de creme de leite

4 colheres de catchup

2 colheres de mostarda

sal e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango em cubinhos, com o sal e o cominho, reserve.

Em uma panela média aqueça a margarina, refogue a cebola (até dourar).

Acrescente o frango e mexa bem.

Deixe cozinhar na água que sai dele mesmo.

Não esqueça de mexer sempre.

Quando estiver quase secando retire a água que saiu do frango, reserve.

Mexa sempre até começar a pegar na panela.

Jogue o conhaque e flambe.

Logo depois coloque o creme de leite, o catchup e a mostarda.

Deixe levantar fervura, coloque a água que você reservou do frango, mexa e pronto.

Servir com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43528-estrogonofe-de-frango-da-michele.html>