

ESTROGONOFE DA CAROL

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango em cubinhos
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 caldo de frango
- 1 caixa de creme de leite
- 4 dentes de alho grande
- 1 cebola cortada em quadradinhos
- Requeijão a gosto
- Salsinha e cebolinha picadinha a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho e a pimenta-do-reino.

Em uma panela, refogue a cebola com óleo.

Quando a cebola estiver bem douradinha, coloque o caldo de frango, o frango e refogue com a cebola.

Coloque uma quantidade de água de cubra a frango.

Quando o frango estiver cozido, coloque o creme de leite, o requeijão e mexa bem.

Por último coloque a salsinha e a cebolinha, mexa para misturar ao estrogonofe e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43725-estrogonofe-da-carol.html>