ESTROGONOFE DE FRANGO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

1 cebola ralada

2 tomates picados

3 colheres de margarina

2 colheres de catchup

1 colher de mostarda

2 sachês de molho de tomate pronto com champignon (fugini)

1/2 dose de conhaque

2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em tiras pequenas.

Em uma frigideira funda coloque 2 colheres de margarina e frite o filé aos poucos para não juntar sugo a carne.

Coloque o frango em um prato com papel toalha para absorver a gordura.

Acrescente mais uma colher de margarina, a restante que ficou na panela e frite a cebola sem dourar.

Acrescente o tomate e deixe fritar até o tomate quase desmanchar.

Volte o frango para a panela e misture tudo acrescente o conhaque e flambe .

Quando o fogo acabar coloque o catchup mostarda e o molho de tomate e deixe ferver um pouco.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite e sirva em seguida.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44522-estrogonofe-de-frango-delicia.html