

ESROGONOFÉ SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 kg de frango em cubos pequenos

Mostarda

1 caixa de creme de leite

1 saquinho de extrato de tomate

1 sachê de sazón

3 dentes de alho

Óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com o alho no óleo.

Coloque o sazón, sal a gosto e deixe cozinhar no caldo que juntou.

Coloque agora o extrato de tomate e mostarda a gosto também.

Depois de bem cozidinho e os sabores todos transferidos desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa e sirva.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44579-esrogonofe-simples.html>