

ESTROGONOFÉ SIMPLES DA BIA

INGREDIENTES

1 peito de frango (picado em cubos)

1 cebola grande (picada em cubos)

1/2 caixinha de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de sopa de catchup

3 colheres de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro pegue o frango cortado em cubos médios, coloque em uma panela com água e ferva até ficar al dente.

Escorra a água e separe.

Em outra panela coloque a manteiga e a cebola, deixe fritar, em seguida coloque o frango e deixe dourar.

Em seguida coloque o molho de tomate, o catchup e a mostarda, o sal, coloque um pouco de água e espere o molho engrossar.

Após ao molho engrossar coloque o creme de leite e deixe por mais 3 minutos e desligue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45398-estrogonofe-simples-da-bia.html>