ESTROGONOFE DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 caixa de creme de leite

1 dente de alho pequeno bem picado

Cebola ralada a gosto

Cebolinha a gosto

Uma pitada de colorau

1 colher de mostarda

1 colher de ketchup

1 colher (sobremesa) rasa de margarina

1 caldo pronto sabor galinha

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubos e reserve

Desmanche o tablete de caldo pronto e reserve

Em uma panela com fogo baixo, acrescente a margarina

Vendo que a margarina derreteu, coloque a cebola e o alho e deixe fritar um pouco em fogo médio

Acrescente o peito de frango picadinho, o colorau e o caldo Knorr, e mexa bem

Coloque 200ml de água, mexa e tampe a panela

Após a água diminuir e o frango estiver cozido, coloque a cebolinha, a mostarda, ketchup e sal a gosto

Coloque o creme de leite, misture tudo e desligue o fogo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4555-estrogonofe-de-frango-simples.html