

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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