ESTROGONOFE DE FRANGO DESFIADO, RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

azeite

1 creme de leite

1 cebola picada

alho

caldo de galinha (se quiser, pode por sal a gosto)

Colorau

massa de tomate

1 pacote de queijo

1 pacote de batata palha

Pode acrescentar outros ingredientes, vai do seu gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e desfie.

Dentro de uma panela, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho e acrescente o caldo de galinha.

Em seguida coloque o frango desfiado e mexa. Acrescente um pouco de água pra criar um molho, coloque a massa de tomate e o colorau para ficar um molho vermelho e deixe ferver. Logo depois coloque o creme de leite e deixe ferver mais um pouco.

Dentro de um pirex para forno, acrescente o frango, em cima o queijo e depois a batata palha e coloque no forno para derreter o queijo e pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45608-estrogonofe-de-frango-desfiado-rapido-e-pratico.html