

# ESTROGONOFE DE ROCEIRO

## INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 cebola cortadinha
- 2 dentes de alho picadinho
- 2 colheres de molho de tomate pronto
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 pimentão picado
- 1 caixinha ou lata de milho verde
- sal e pimenta a gosto
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de óleo

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em tirinhas.

Em uma panela aqueça o óleo e frite o alho e a cebola, junte o frango e frite até dourar.

Junte o molho de tomate, o pimentão, o milho e a água.

Acerte o sal e pimenta.

Quando estiver macio e quase sem caldo.

Acrescentar o creme de leite e aquecer sem deixar ferver.

Servir imediatamente com arroz branco e batata palha.

Muito gostoso, rápido e econômico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45961-estrogonofe-de-roceiro.html>