

ESTROGONOFE SIMPLES E RAPIDO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango ferventado
- 1 tablete de caldo de frango
- 3 colheres de extrato de tomate
- 1/2 lata de creme de leite
- pimentão picado em cubinhos a gosto
- 1 cebola média picada em cubinhos
- 2 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída
- cheiro verde a gosto
- 2 batatinhas médias cozidas sem casca, cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Corte o peito do frango em cubos.

Faça um refogado com o alho, a cebola, o caldo de frango, o pimentão, pimenta-do-reino e cheiro verde.

Misture o peito de frango ao refogado em seguida acrescente o extrato de tomate.

Acrescente água e deixe cozinhar por 15 minutos.

Quando estiver quase cozido misture o creme de leite e a batatinha cozida e mexa.

Deixe cozinhar por mais um tempo, uns 5 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46102-estrogonofe-simples-e-rapido-de-frango.html>