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

Misture o peito de frango ao refolgado 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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