ESTROGONOFE DE FRANGO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 cebola

1 dente de alho

4 colheres de coentro ou cheiro verde

2 colheres de óleo

1 creme de leite em caixa

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango mais não deixe secar, reserve o caldo e desfie o frango.

Corte a cebola e o alho bem picadinho.

Junte em uma panela a cebola e o alho, espere dourar.

Enquanto isso bata no liquidificador o caldo reservado e o creme de leite e reserve.

Coloque o frango na panela e refolgue depois e só colocar o molho de liquidificador.

Esperar ferver um pouco e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46114-estrogonofe-de-frango-super-facil.html