

# ESTROGONOFE DA GI

## INGREDIENTES

1/2 kg de filezinhos de peito de frango  
2 copos de leite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho amassados  
2 colheres de sopa de margarina  
1 copo de requeijão  
1 caixinha de creme de leite  
2 colheres de sopa de catchup  
1 colher de sopa de mostarda  
Salsinha picada a gosto  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os filezinhos de peito de frango em pequenos cubos, tempere com sal e pimenta e reserve.

Em uma panela aqueça a margarina e doure a cebola e o alho.

Adicione o frango cortado e deixe refogar e criar o caldo.

Acrescente um pouco de água e o leite e deixe cozinhar por 10 minutos.

Quando estiver cozido, adicione o catchup, a mostarda e o requeijão cremoso e deixe ferver.

Por último acerte o sal, salpique a salsinha e o creme de leite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46510-estrogonofe-da-gi.html>