

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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