ESTROGONOFE DE FRANGO COM MACARRÃO E ARROZ BRANCO

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:500 g de macarrão parafuso Adria

1 cubo de caldo de galinha

óleo

1/2 cebola

1/4 de pimentão

1/2 tomate

sal a gosto

5 colheres de massa de tomate

água

ARROZ:

Arroz:3 medidas de arroz (ou a quantidade que desejar)

2 dentes de alho grandes

1 sachê de sazón sabor arroz branco

óleo

sal a gosto

ESTROGONOFE DE FRANGO:

Estrogonofe de frango:1 peito de frango sem osso

1 sachê sazón sabor aves

1 pitada de sal

óleo

3 rodelas de cebola (grossa)

4 azeitonas grandes (verdes)

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de massa de tomate

Catchup (medida que desejar)

Batata palha pra acompanhar

MODO DE PREPARO

ESTROGONOFE:

Estrogonofe:Em uma panela coloque um pouco de óleo, espere esquentar bem.

Acrescente o frango já cortado em cubos, virando o frango até que estiver ficando esbranquiçado.

Deixe refogar uns 5 minutos.

Depois do frango estar totalmente cozido, acrescente a cebola, as azeitonas.

Deixe refogar por mais alguns minutos, até que pegue o gosto.

Acrescente a massa de tomate e o catchup (quanto mais catchup e menos massa de tomate mais gosto fica, só cuidado para não adicionar de mais o sal).

Depois é só colocar o creme de leite.

Misture tudo.

Cuidado para não queimar no fundo!

Não deixe esquentar demais, morninho fica bem gosto.

Depois é só acrescenta batata palha, fica bem gosto (também pode ser servido com feijão).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46568-estrogonofe-de-frango-com-macarrao-e-arroz-branco.html