

FRANGO À CAROLINA

INGREDIENTES

1 kg de frango para estrogonofe

4 colheres de sopa de azeite

1 cubo de caldo de galinha

1 copo americano de água

3 dentes de alho socados ou amassados

1 cebola grande cortada em fatias

1 lata de milho verde

1 caixinha de creme de leite

1 copo de cogumelos

3 colheres de sopa de shoyu

4 colheres de sopa de molho de tomate

2 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de mostarda

ervas finas a gosto

Raspas de gengibre

1 xícara de café de leite de coco

MODO DE PREPARO

Aquecer o azeite e dourar o alho, refogar a cebola.

Juntar o shoyu, o cubo de caldo de galinha e o frango e deixar dourar em fogo baixo, acrescentar o catchup, o molho de tomate, o gengibre e a mostarda, acrescentar a água e deixar ferver.

Após 10 minutos de fervura em fogo médio, acrescentar o milho, os cogumelos, o creme de leite e o leite de coco e ferver por mais 10 minutos, depois de 10 minutos, colocar as ervas finas e abafar.

Está pronto, pode servir.

O gengibre e as ervas finas dão um toque sofisticado ao sabor que é realçado pela combinação dos mesmos com o leite de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46648-frango-a-carolina.html>