

TIRINHAS DE FRANGO DIFERENTES

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picadinha na ponta da faca
- 1 colher de sobremesa de tempero "alho puro"
- 3 colheres de sopa de óleo
- 500 g de filé de frango em tirinhas
- 1 tablete caldo de galinha
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de milho verde
- 3 ou 4 canudos de palmito picados em rodelas
- Tempero a gosto
- 1 pacote de batata palha para acompanhar

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no óleo. Acrescente o frango e frite até dourar bem. Junte o caldo de galinha dissolvido em $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água fervente. Acrescente o molho de tomate e refogue bem. Misture bem o catchup, a mostarda e o requeijão cremoso. Adicione o milho verde e o palmito. Tempere a gosto com sal e pimenta, sirva acompanhado de batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46943-tirinhas-de-frango-diferentes.html>