

ESTROGONOFE DE FRANGO PRÁTICO E ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga mais 1 fio de azeite
25 0g de peito de frango em cubinhos
1/2 cebola pequena bem picadinha
1/2 lata de milho verde em conserva escorrido
1 xícara de chá de champignon em conserva escorrido (eu prefiro o laminado)
1/2 xícara de chá de água quente
1 cubo de caldo de galinha
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 colher de sopa de molho inglês
1 lata de creme de leite sem o soro
salsa fresca picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Para a receita ser preparada realmente rápida siga 2 dicas: pique o frango em quadradinhos de 1,5 cm, assim o tempo de cozimento é reduzido e use uma frigideira larga e alta para o preparo, ou uma panela grande.

Na frigideira ou panela grande, derreta a manteiga junte o azeite e refogue bem a cebola com o milho.

Junte o frango e refogue até mudar de cor completamente, acrescente a água quente, o caldo de galinha e o chanpignons, tampe e deixe ferver 5 minutos.

Junte o extrato de tomate e o molho inglês e deixar ferver por 3 minutos.

Desligue o fogo e junte o creme de leite mexendo muito bem para incorporar.

sirva com arroz branco e batata palha

polvilhe salsa fresca bem picadinha por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47213-estrogonofe-de-frango-pratico-e-economico.html>