

# ESTROGONOFÉ DE FRANGO PRÁTICO E ECONÔMICO

## INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga mais 1 fio de azeite  
250g 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 champignons, tampe e deixe ferver 5 minutos.

Junte o extrato de tomate e o molho inglês e deixe 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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