

# ESTROGONOFE ESPECIAL DE FORNO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango picado  
alho e sal a gosto (para temperar)  
azeite  
2 tomates picados  
1/2 cebola picada  
1/2 pacote de molho de tomate  
1/2 xícara de cheiro verde picado  
1 tablete de caldo de galinha  
500 g de batata cortada em rodela cozida  
200 g de mussarela  
margarina (para untar)  
orégano (opcional)

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango picado com o alho e o sal. Deixe descansar.

Em uma panela coloque o azeite e leve ao fogo. Após aquecido coloque o frango e deixe fritar até dourar.

Coloque a cebola, deixe-a fritar. Acrescente os tomates.

Após, acrescente o molho de tomate e o tablete de caldo de galinha.

Acrescente o cheiro verde. Tape a panela e deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Se achar que esta com pouco molho pode colocar um pouco de água.

Quando o frango já estiver bom, acrescente o creme de leite. Retire do fogo.

Unte uma assadeira, e faça uma cama com as batatas já cozidas.

Agora ponha o frango por cima das batatas.

Por cima do frango coloque mas uma camada de batatas.

Por fim, coloque a mussarela sobre as batatas, e se preferir salpique o orégano por cima.

Agora é só levar ao forno e espera a mussarela derreter. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47301-estrogonofe-especial-de-forno.html>