

ESTROGONOFE DE MILHO COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg peito de frango ou filezinho
- 4 dentes de alho
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de óleo
- 4 latas de milho mais 1/2 lata de água
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de catchup
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cortar o frango em cubos pequenos, temperar com alho e sal.

Numa panela grande, colocar o óleo para aquecer e juntar o frango até cozinhar. Deixando-o dourado e úmido.

Acrescentar a farinha de trigo misturando bem, para agregar ao frango.

Juntar a milho batido com a água, mais 1/2 lata de água, passado na peneira, misturar bem.

Acrescente o catchup e o creme de leite. e se necessário acerte o sal.

Sirva arroz cozido com cenoura e vagem picadas. E salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48000-estrogonofe-de-milho-com-frango.html>