

ESTROGONOFÉ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/48000-estrogonofé-de-milho-com-frango.html>