

ESTROGONOFE DO PAPAÍ

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
4 cebolas médias
1 caldo de galinha
tempero pronto a gosto sem pimenta
1 caixinha de creme de leite
1 colher de farinha de trigo
1 colher de sopa de leite
3 sachês de catchup
2 colheres de sopa de massa de tomate
água
1 colher de sopa bem cheia de manteiga
óleo

MODO DE PREPARO

Cortar as cebolas em cubos acrescentar o óleo e a manteiga.

Depois colocar no fogo e mexer bastante, deixe a cebola dourar por uns 5 minutos, enquanto isso corte o frango em cubos, lave-o e coloque na panela junto com a cebola e o tempero pronto.

Acrescente o caldo de galinha, deixe o frango dar uma pré-cozida junto com a cebola, depois coloque 1 copo de água e mexa bem para o frango não agarrar na panela, acrescentando água aos poucos.

Depois de 10 minutos de cozimento do frango coloque as 2 colheres de massa de tomate e se necessário, acrescente mais um copo de água, após 5 minutos de cozimento acrescente o catchup.

Quando o frango tiver cozido, dissolva a farinha de trigo e o leite em pó em um copo de água mexa bem até levantar fervura.

Acrescente o creme de leite e deixe ferver por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48103-estrogonofe-do-papai.html>