

ESTROGONOFÉ DE FRANGO (SUAVE)

INGREDIENTES

1 peito e meio cortado em cubinhos

1 cebola média picada

2 colheres de sopa de manteiga

1 fio de óleo

1 pacotinho de champignon frescos ou 1 copo

1 embalagem de polpa de tomate (520g) ou a mesma quantidade de molho tomate feito em casa

3 caixinhas de creme de leite ou 1 lata e 1 caixinha

Mostarda e catchup a gosto (eu uso umas 3 colheres de sopa de catchup e 1 de mostarda)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de Tomate: Separe 1 kg de tomate tipo italiano.

Corte em 4 e cozinhe em água por aproximadamente 5 minutos.

Deixe esfriar e bata no liquidificador com metade da água do cozimento.

Peneire para retirar as sementes e os restos da casca. Frite meia cebola em um fio de azeite. Junte a polpa e deixe apurar tampado por aproximadas 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/48838-estrogonofé-de-frango-suave.html>