

ESTROGONOFÉ SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1/2 colher de sal

1 cebola picada

1 peito de frango (cortados em cubos)

3 colheres de extrato de tomate

metade de um caldo knorr (galinha)

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Doure os dois dentes de alho junto com a cebola.

Coloque o frango cortado em cubos com o sal, frite o frango até ficar bem dourado.

Esfarele o caldo knorr e junte ao frango, coloque o extrato de tomate e em seguida o creme de leite.

Não deixe o creme de leite ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49609-estrogonofe-simples-e-delicioso.html>