

ESTROGONOFE DE FRANGO GOSTOSO

INGREDIENTES

2 peitos de frango

1 lata de milho em conserva

1/2 lata de azeitona

1/2 lata de molho de tomate

1 lata pequena de champignon

1 copo de água

2 colheres de farinha de trigo

6 colheres de manteiga

1 saco de catupiry

1 copo e 1/2 de leite

2 caixas de creme de leite

3 pedaços não muito grandes de 3 tipos de queijos diferentes (gorgonzola, provolone e queijo minas)

óleo para fritar

Sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alho a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os peitos de frangos em quadrados e tempere-os, com alho, sal e pimenta do reino.

Depois de temperados, coloque em uma panela óleo e frite os quadrados de frango, eles estarão prontos quando a água secar e eles estiverem meio coradinhos.

Depois coloque dentro da panela, o milho, a azeitona cortada em pedaços, sem o caroço, e o champignon cortado pela metade e misture.

Em seguida, coloque o molho de tomate, misture bem e depois coloque a água e tampe, deixe ferver.

Depois de fervido, desligue o fogo.

Reserve.

Em outra panela coloque a manteiga, deixe dissolver um pouco e coloque a 1 colher de farinha de trigo, mechendo sempre para não embolar, depois vá jogando o leite aos poucos e continue mechendo, em seguida jogue a outra colher de farinha de trigo. Não pare de mechêr.

Triture os queijos e jogue-os junto com esta mistura.

Depois jogue o catupiry e por ultimo os cremes de leite, sempre misturando bem. Deixe em fogo baixo.

Ligue a outra panela dos quadrados de frango e coloque em fogo alto até ferver de novo, assim que começar a ferver, jogue o creme de queijos e misture muito bem.

Deixe dar mais uma fervida e desligue pra não queimar.

Agora é só aproveitar, é ótimo !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50331-estroganofe-de-frango-gostoso.html>