

ESTROGONOFE À BAIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em cubinhos
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 tomate picado sem pele e sem semente
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 200 ml de leite de coco
- 1 cálice de rum ou vodka
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta e deixe descansar alguns minutos.

Em uma panela aqueça o óleo e doure o frango, jogue o rum e flambe. Acrescente a cebola e o tomate e refogue um pouco.

Acrescente em seguida o catchup e o extrato de tomate e o leite de coco. Cozinhe por 20 minutos, desligue o fogo e sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50353-estrogonofe-a-baiana.html>