

GORORÓ DE FRANGO (ESTROGONOFÉ COM ARROZ)

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1/2 cebolas picadas

óleo

1 peito de frango temperado cortado em cubos

Molho de tomate

Creme de leite

2 colheres de sopa de conhaque

Sobras de arroz

MODO DE PREPARO

Refogue o frango como se estivesse fazendo o estrogonofé.

Quando estiver quase cozido coloque o conhaque, e espere uns minutinhos.

Em seguida, coloque o creme de leite e espere engrossar, caso demore muito, coloque uma colher de chá de amido de milho.

Quando o seu estrogonofé estiver pronto, desligue o fogo e coloque a quantidade de arroz que você quiser na própria panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51719-gororo-de-frango-estrogonofe-com-arroz.html>