ESTROGONOFE DE REPOLHO COM FRANGO

INGREDIENTES

1/2 repolho em fatias bem finas

1 peito de frango cozido e desfiado

2 lata de creme de leite sem soro

1 lata de ervilhas

1 lata de milho verde

azeitonas sem caroços a gosto

palmito picado a gosto

2 colheres de catchup

1 dente de alho

1/2 cebola picadinha

molho de tomate a gosto

sal a gosto

1 caldo de galinha em cubos

1/2 copo de água (pode ser o caldo do cozimento do peito de frango)

MODO DE PREPARO

Fervente o repolho rapidamente, escorra e reserve.

Em uma panela doure o alho amassado e a cebola, adicione o molho de tomate, deixe ferver, coloque o caldo de galinha, o frango desfiado, a água e o sal se quiser.

Deixe cozinhar até ficar consistente.

Em seguida adicione o repolho, o creme de leite, o milho, a ervilha, o palmito e as azeitonas, mexa e deixe levantar fervura, adicione o catchup, mexa e desligue.

Pode ser servido com carnes assadas e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52394-estrogonofe-de-repolho-com-frango.html