

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>