

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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