LANCHE DE ESTROGONOFE DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango (aproximadamente 500 g)

2 tomates pequenos picados

2 cebolas pequenas picadas

1 caldo de legumes ou galinha

cheiro verde

colorau a gosto

sal

1/2 xícara (chá) de molho pronto

1 colher de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda amarela

1/2 xicara (chá) de azeitonas picadas

1/2 xícara (chá) de creme de leite

batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com a cebola, tomate, caldo de galinha e colorau por aproximadamente 20 minutos na panela de pressão.

Desfie o frango e retire com a ajuda de uma escumadeira o tomate e a cebola cozidos e misture. Despreze a água.

Volte o frango já desfiado para a panela e com o fogo ligado adicione o catchup, mostarda, cheiro verde, azeitonas e deixe cozinhar por alguns minutos.

Adicione o creme de leite.

Coloque o recheio dentro de mini pães franceses e sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52562-lanche-de-estrogonofe-de-frango.html