ESTROGONOFE DE FRANGO DA ANGEL

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 cebola picadinha

1 colher de azeite

2 latas de milho

1 caixinha de creme de leite

1 copo requeijao

Palmito picado a gosto

200 g de bacon

1 copo de leite

4 colheres de maisena

Temperos a gosto

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos.

Em uma panela frite o bacon,acrescente o azeite, refogue a cebola e doure o peito de frango.

Tempere e coloque agua ate cozinhar.

Bata no liquidificador uma lata de milho (com a conserva) e a mesma medida de água. Reserve.

Misture o leite e a maisena.

Depois do frango pronto coloque a mistura do milho e a maisena.

Misture até engrossar.

Junte a outra lata de milho e o palmito.

Tire do fogo e acrescente o requeijao e o creme de leite.

Salpique o cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53010-estrogonofe-de-frango-da-angel.html