

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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