

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 requeijão
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 água até 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 requeijão 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>