

ESTROGONOFE ECONÔMICO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande cortado em cubinhos
- 2 tomates picadinhos (com ou sem pele)
- 1 cebola de cabeça pequena picadinha
- 1 lata de milho verde sem o soro
- 250 ml de água
- 2 colheres de cebolinha de folha picadas
- 2 colheres de salsinha picadas
- 2 dentes de alho picadinhos
- 1 colher de óleo de soja (ou de azeite)
- 2 colheres rasas de corante (urucum)
- sal à gosto
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue o peito de frango em cubinhos juntamente com o óleo e o alho até que seque toda a água.

Adicione o corante e mexa.

Em seguida adicione o tomate, a cebola de cabeça e mexa.

Adicione a água, mexa e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Adicione o milho verde e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

Adicione a salsinha e azebolinha de folha e mexa. Em seguida desligue o fogo e adicione o creme de leite e mexa até misturar o creme com o caldinho.

Dica: sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53394-estrogonofe-economico-de-frango.html>