

# ESTROGONOFE DE FRANGO MUITO FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 kg de frango cru
- 1 1/2 lata de creme de leite
- 7 colheres (sopa) de catchup
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 sachê de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)
- 1/2 copo de leite líquido
- 1/2 cebola picada
- 1 colher (sopa) de óleo ou margarina

## MODO DE PREPARO

Trate a galinha e deixa-a no limão ou no vinagre. Reserve.

Numa panela funda, frite a cebola no óleo ou na margarina.

Lave a galinha e jogue na panela. Mexa algumas vezes, e deixe até quase dourar.

Acrescente o caldo de galinha, o catchup e a mostarda. Cozinhe por 3 minutos.

Dissolva o amido de milho no leite e jogue na panela. Mexa até engrossar.

Baixe o fogo, jogue o creme de leite. Mexa bem e sirva quente.

Ponha num refratário e jogue batata palha. Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53556-estrogonofe-de-frango-muito-facil.html>