

ESTROGONOFÉ 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.
Acrecente 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>