

ESTROGONOFE DE FRANGO E CHAMPIGNONS

INGREDIENTES

- 500 g de filé de frango cortado em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 1/2 xícara (chá) de champignons
- 1 lata de creme de leite light
- 1 cubo de caldo de peito frango sabor vinho branco KNORR VITALIE

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a margarina e doure o frango.

Acrescente o extrato de tomate e a água fervente. Misture e cozinhe por 5 minutos. Junte os champignons, o creme de leite light e esfarele o cubo de caldo de peito frango sabor vinho branco KNORR VITALIE.

Misture e cozinhe mexendo sempre até encorpar. Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54447-estrogonofe-de-frango-e-champignons.html>