

ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de frango em cubinhos
1/2 cebola picadinha
1 dente de alho picadinho
1 ou 2 caldo de galinha
1 vidro de leite de coco
1 lata ou sachê de molho pronto
1 colher (sopa) de ketchup ou extrato de tomate
sal a gosto
batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no óleo ou no azeite.

Coloque os cubinhos de frango e mexa bem para misturar o refogado.

O frango vai soltar uma água, deixe evaporar um pouco e acrescente o caldo de galinha (que deve ter sido dissolvido em 1/2 copo americano de água no micro-ondas).

Coloque o catchup e tampe a panela para que o frango possa ficar macio e pegar o sabor.

Quando a água estiver secando, acrescente o molho pronto e logo o leite de coco.

Mexa bem e coloque em fogo baixo por 10 minutos com a tampa fechada.

Sirva com arroz branco e batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54633-estrogonofe-de-frango-com-leite-de-coco.html>