

ESTROGONOFÉ PARA SOLTEIROS

INGREDIENTES

300 g de peito de frango cortado em cubinhos

Caldo de 1/2 limão

3 dentes de alho

1/2 cebola picadinha

1 vidro pequeno de cogumelos

1/2 lata de milho verde escorrido

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de catchup

1 sachê de molho de tomate pronto

1 caixinha (200g) de creme de leite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere previamente o frango com limão e alho. Reserve.

Aqueça o azeite em uma panela e acrescente o frango temperado, tendo o cuidado de não colocar o caldo do limão junto. Refogue até soltar água. Depois deixe dar uma fritada. Acrescente mais azeite, caso deseje.

Adicione a cebola e frite mais um pouco, até dourar. Acrescente o restante dos ingredientes e deixe ferver. Por último, adicione o creme de leite e mexa fora do fogo. Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/54696-estrogonofé-para-solteiros.html>