

ESTROGONOFE DE FRANGO À MODA MENDES

INGREDIENTES

1 peito de frango
açafrão a gosto
3 dentes de alho (socado)
sal a gosto
1 caixa de creme de leite
1 copo de extrato de tomate
1/2 cebola bem picada
um pouco de óleo para fritar o frango

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubinhos, pegue uma panela média e coloque o óleo com o alho amassado e o sal a gosto, deixe o alho dourar um pouco.

Coloque o peito de frango e mexa, deixe a água que irá formar secar, mexa e coloque mais um pouquinho de água.

Depois quando a água tiver secado novamente, adicione a cebola e mexa até ficar com uma cor mais dourada, acrescente o açafrão a seu gosto, misture em todo frango e adicione o extrato de tomate e logo em seguida o creme de leite, deixe ferver um pouco, experimente para ver se tá bom de sal e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55757-estrogonofe-de-frango-a-moda-mendes.html>