

ESTROGONOFÉ 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 ta 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>