

ESTROGONOFÉ DE FRANGO COM MANJERICÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos

1 colher de óleo

3 dentes de alhos amassados com sal

1 cebola picada

2 tomates picados

3 colheres de extrato de tomate

folhas de manjericão

1 lata de creme de leite

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho e a cebola e, em seguida, coloque o frango e deixe-o cozinhar (acrescente água até cobrir o frango).

Quando o frango estiver quase cozido acrescente a massa de tomate, o tomate picado e deixe cozinhar até o tomate se desfazer.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e as folhas de manjericão.

Dica: caso queria engrossar o caldo, retire meio copo do caldo (antes de colocar o creme de leite) misture uma colher de maizena até não haver "bolinhas" e misture ao restante do ensopado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/55885-estrogonofé-de-frango-com-manjericão.html>