

ESTROGONOFE DA LINE

INGREDIENTES

- 500 kg peito de frango cortado em tiras
- 1 cebola pequena cortada em cubos
- 1 tomate cortado em cubos sem pele e sementes
- Sal a gosto
- Catchup e molho de tomate a gosto
- Molho inglês a gosto
- Alho picado a gosto
- 1 colher de sopa de vinagre branco
- Azeite a gosto
- Cominho ou pimenta do reino a gosto
- 1 caixa pequena de creme de leite
- 100 g de champignon em lascas

MODO DE PREPARO

Tempere as tiras de frango com o alho picado, cominho e o vinagre, frite-os no azeite até dourar, acrescente o tomate e a cebola e frite-os até dar uma murçada, acrescente o molho de tomate e inglês a gosto e pique água até cozinhar bem e formar um molho espesso, sempre acrescentando água aos poucos.

Coloque o catchup a seu gosto e deixe apurar, acerte o sal no final pois o molho inglês já tem um pouco de sal.

Quando estiver no ponto (carne macia) adicione o champignon e o creme de leite, mexa por mais 5 minutos até o creme ficar bem homogêneo.

Sirva com arroz branco, batatinhas fritas, palha ou mesmo sauté.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56190-estrogonofe-da-line.html>