

STROGONOFF DE F

INGREDIENTES

500 g de filé de frango sem pele cortado em cubos

tempero pronto para aves a gosto

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola grande cortada em cubos

2 dentes de alho

1 xícara de cogumelos

1/2 xícara de milho

2 colheres de ketchup

2 colheres de extrato de tomate

1/2 xícara de requeijão

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente o filé de frango cortado em cubos e tempere com o tempero pronto, a pimenta e o sal; deixe por 15 minutos para pegar o tempero

Em uma frigideira refogue no azeite a cebola e o alho

Quando estiver no ponto, acrescente o frango temperado; mexa por 5 minutos em fogo médio

Cubra de água e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, sempre mexendo

Quando secar, coloque o extrato de tomate, o ketchup, o creme de leite, o requeijão, o milho e os cogumelos

Cozinhe mexendo constantemente até formar um molho espesso

Sirva com arroz e batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10657-strogonoff-de-f.html>