

A MELHOR RECEITA DE STROGONOFF DE FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos de frango (cortados em cubos)
2 colheres de margarina
1 cebola (média) cortada em cubinhos pequenos
4 colheres de ketchup
1 colher de mostarda
1 tablete de caldo de galinha
champignon ou palmito a gosto (opcional)
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina, coloque a cebola e deixe dourar
Coloque o frango, o caldo de galinha e tempere a gosto com sal e pimenta
Coloque a mostarda e o ketchup e deixe refogar mais um pouco; desligue o fogo
Com o fogo desligado, acrescente o creme de leite e mexa; volte ao fogo até engrossar
Coloque o champignon ou palmitos (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11585-a-melhor-receita-de-strogonoff-de-frango.html>