

STROGONOFF DE FRANGO PICANTE

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1/2 caixa de creme de leite
1 cebola grande
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
1/2 colher (sopa) de cominho
1 colher (chá) de açafrão
1/2 colher (chá) de curry
1/2 colher (chá) de folha de louro em pó
1 colher (chá) de pimenta calabresa
1/2 colher (sopa) de tempero pronto
1 colher (chá) de salsinha desidratada
1 colher (chá) de oregano
1/2 colher (sopa) de corante
4 dentes de alho grande
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Machuque os dentes de alho e misture com o cominho e o corante e sal e deixe na geladeira por 3 horas para apurar o tempero

Em uma panela coloque o azeite de oliva com a cebola para dourar

Quando tiver quase seco, acrescente um pouco de água e vá mexendo para que o cozimento seja uniforme

Caso seque, vá acrescentando água aos poucos para que se mantenha o cozimento

Quando estiver quase cozido, acrescente o creme de leite e vá dosando o sal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1202-strogonoff-de-frango-picante.html>