

STROGONOFF CREMOSO

INGREDIENTES

2 colheres de requeijão cremoso
1 lata de milho verde
1 kg peito de frango
2 caixinhas de creme de leite
1 colher de corante
1 colher de tempero alho e sal
1 molho de pomarola pronta sabor pizza
2 sachês de tempero pronto sabor verduras
1/2 cebola picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubinhos e tempere com o alho e sal
Em uma panela no fogo, acrescente o peito de frango
Deixe o frango cozinhar até a água secar
Após a água secar, acrescente o óleo e o corante
Deixe o frango fritar até ficar com aspecto dourado
Em seguida acrescente a cebola picada e deixe fritar um pouco
Depois adicione o molho de tomate, milho verde e o tempero pronto
Caso o molho esteja muito grosso, acrescente um pouquinho de água
Prove o tempero do molho, caso precise, acrescente mais um pouco de sal
Deixe o molho borbulhar e em seguida adicione requeijão cremoso e o creme de leite e deixe 2 minutos em fogo baixo
O molho do frango não pode ficar ralo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12694-strogonoff-cremoso.html>