

ESTROGONOFE DE FRANGO SIMPLES E BARATO DA LINDY

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango cortado em cubos (tempere com sal, corante e cominho)
- 1 caldo de galinha
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de queijo ralado
- 1/2 xícara de molho de tomate
- 1 lata de dueto (milho verde e ervilha)
- 2 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de corante
- 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino/cominho
- 1/2 cebola picada
- 1/4 de pimentão picado
- 2 dentes de alho machucados
- coentro a gosto
- 1 pitada de sal a gosto ou tempero completo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a cebola, o pimentão, o alho, o coentro c/ o corante, cominho, sal a gosto ou tempero completo e o tablete de galinha

Adicione os cubos de frango e misture bem

Adicione água até cobrir todo o frango e deixe cozinhar

Após cozido e já fervendo, despeje o molho de tomate de sabor e mexa bem

Quando abaixar o volume do caldo, já com o molho de tomate de sabor, despeje o creme de leite e o queijo ralado

Deixe por mais 3 minutos e depois despeje o dueto

Desligue o fogo e está pronto

Opcional

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1823-estrogonofe-de-frango-simples-e-barato-da-lindy.html>