

ESTROGONOFE DE FRANGO EM FARFALLE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão farfalle
2 caixas de creme de leite de 200 g
300 g de filé de frango em cubos
1 cebola em pedaços
4 dentes de alho picados
1 lata de milho verde
4 tomates cereja
1 sachê de molho de tomate
azeite de oliva
3 colheres (sopa) de molho shoyu
orégano a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola com um pouco de sal junto com os cubos de frango, o azeite e o molho shoyu
Deixe até que doure
Acrescente o molho de tomate e misture
Aguarde 3 minutos e adicione o creme de leite e posteriormente o milho
Deixe no fogo por 3 minutos sempre misturando em intervalos e reserve
Cozinhe o macarrão lembrando
Em um refratário, coloque o macarrão com um pouco de azeite e adicione o estrogonofe sobre o mesmo
Acrescente para finalizar os tomates cereja
Sirva e bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4154-estrogonofe-de-frango-em-farfalle.html>