

STROGONOFF DE FRANGO LCFM

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango em cubo
150g de abacaxi em cubo
1 cenoura triturada
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1/2 caixa de creme de leite
Coentro a gosto
Cebolinha a gosto
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de molho de tomate
250ml de água
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com Sal e pimenta do reino
Numa panela, doure a cebola e alho junto com a margarina
Acrescente o frango e refogue
Acrescente o coentro, a cebolinha, a cenoura e o abacaxi e continue a refogar por 5 minutos em fogo baixo
Acrescente o molho de tomate
Acrescente a água e deixe cozinhar por 20 minutos
Acerte o sal e acrescente o creme de leite e deixe cozinhar por mais 5 minutos
Este prato pode ser servido com purê de abóbora e arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4312-strogonoff-de-frango-lcfm.html>