

STROGONOFF DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
3 colheres de óleo
1 cebola
2 dentes de alho
orégano e sal a gosto
1 sachê de tempero pronto
200 ml de leite
1 colher de sopa de amido de milho
3 colheres (sopa) de extrato de tomate ou ketchup
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o frango picado em cubos junto ao óleo e deixe dourar levemente

Adicione o tempero pronto, o orégano, o sal, a cebola e alho picado

Mexa por 5 minutos

Adicione o extrato de tomate, o leite e o amido de milho

Deixe ferver e engrossar um pouco

Finalize misturando o creme de leite

Sirva com batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8478-strogonoff-de-frango-facil.html>