

A MELHOR RECEITA DE STROGONOFF DE FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos de frango (cortados em cubos)

2 colheres de margarina

1 cebola (média) cortada em cubinhos pequenos

4 colheres de ketchup

1 colher de mostarda

1 tablete de caldo de galinha

champignon ou palmito a gosto (opcional)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina, coloque a cebola e deixe dourar

Coloque o frango, o caldo de galinha e tempere a gosto com sal e pimenta

Coloque a mostarda e o ketchup e deixe refogar mais um pouco; desligue o fogo

Com o fogo desligado, acrescente o creme de leite e mexa; volte ao fogo até engrossar

Coloque o champignon ou palmitos (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11585-a-melhor-receita-de-strogonoff-de-frango.html>