

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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