

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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