## 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 cozinha 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://areceitadavez.com.br/receita/4312-strogonoff-de-frango-lcfm.html