

STROGONOFF DE FRANGO OU CARNE

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango ou carne
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho espremidos
- 1 copo de leite com maisena
- 1 lata de creme de leite
- ketchup a gosto
- mostarda a gosto
- 1 lata de milho

MODO DE PREPARO

- Corte o frango ou a carne em cubinhos e tempere a gosto
- Em uma panela (grande) coloque a margarina, a cebola picada e o alho, deixe fritar
- Logo em seguida, coloque o frango/carne já temperado e deixe dourar
- Depois de douradinho coloque um copo d
- Coloque o copo de leite com a maisena dissolvida e mexa até engrossar
- Engrossou, coloque o creme de leite e mexa
- Em seguida, coloque o ketchup, a mostarda e o sal (tudo a gosto)
- Coloque o milho por último
- Desligue o fogo e sirva com arroz e batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/12516-strogonoff-de-frango-ou-carne.html>