

# STROGONOFF CREMOSO

## INGREDIENTES

2 colheres de requeijão cremoso  
1 lata de milho verde  
1 kg peito de frango  
2 caixinhas de creme de leite  
1 colher de corante  
1 colher de tempero alho e sal  
1 molho de pomarola pronta sabor pizza  
2 sachês de tempero pronto sabor verduras  
1/2 cebola picada  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em cubinhos e tempere com o alho e sal  
Em uma panela no fogo, acrescente o peito de frango  
Deixe o frango cozinhar até a água secar  
Após a água secar, acrescente o óleo e o corante  
Deixe o frango fritar até ficar com aspecto dourado  
Em seguida acrescente a cebola picada e deixe fritar um pouco  
Depois adicione o molho de tomate, milho verde e o tempero pronto  
Caso o molho esteja muito grosso, acrescente um pouquinho de água  
Prove o tempero do molho, caso precise, acrescente mais um pouco de sal  
Deixe o molho borbulhar e em seguida adicione requeijão cremoso e o creme de leite e deixe 2 minutos em fogo baixo  
O molho do frango não pode ficar ralo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/12694-strogonoff-cremoso.html>