

# 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 cozinhar 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://receitafacilrapida.com.br/receita/4312-strogonoff-de-frango-lcfm.html>