



Strogonoff de frango com Creme de Ricota

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada em cubos pequenos
- 600 g de peito de frango em cubos
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 concha de conhaque (para flambar - opcional)
- 1 xícara (chá) de champignons fatiados
- 200 g de Creme de Ricota Tirolez
- ½ xícara (chá) de leite desnatado
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola. Acrescente o frango e refogue até que esteja levemente dourado.

Junte o extrato de tomate, a mostarda e o molho inglês. Refogue um pouco mais.

Esta etapa é opcional: Coloque o conhaque em uma concha de metal (não pode ser plástica) e aproxime a concha da chama do fogão.

Você notará que a bebida se incendiará.
Então, despeje o conhaque em chamas sobre os cubos de frango, flambando-os.

Deixe que o fogo apague sozinho.

Junte os champignons e refogue-os por alguns minutos, com cuidado para que não percam o suco.

Por fim, adicione o Creme de Ricota Tirolez e o leite, mexendo até aquecer.

Desligue o fogo e acerte o sal, caso seja necessário. Sirva em seguida, acompanhado de arroz branco e batata palha.