



Strogonoff de frango cremoso

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 1 cebola picada em cubos pequenos
- 600 g de peito de frango picado 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
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- ½ xícara (chá) de leite desnatado
- 1 colher (café) rasa de sal

Modo de Preparo

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

Depois, junte o extrato de tomate, a mostarda, o molho inglês e refogue um pouco mais.

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

fogão e você notará que a bebida se incendiará.

Despeje a bebida em chamas dentro da panela com o frango e deixe que o fogo apague sozinho.

Junte os champignons e mexa. Por fim, junte o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez e o leite e mexa até que aqueça. Desligue o fogo e acerte o sal, caso seja necessário. Sirva.