



Pratos Principais

Receitas de Frango

Strogonoff de Frango

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 2 doses

Ingredientes

- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 peitos de frango
- 4 c. de sopa de conhaque
- 100 g de cogumelo cortados
- 2 tomates maduros
- 3 c. de sopa de ketchup
- 1 c. de sopa de molho de mostarda
- sal q.b.
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 1 embalagem de Natas Culinária Longa Vida

Informação nutricional

Energia	505,6 kcal	25%*
Proteínas	34,5 g	69%*
Lípidos	26,6 g	38%*
Hidratos de Carbono	17,6 g	7%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Comece o strogonoff de frango refogando a cebola numa frigideira com um pouco de manteiga.
- 2 Junte o frango cortado em tiras finas e mexa bem até ficar dourado. Tempere com sal, junte o conhaque e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie.
- 3 Junte depois os cogumelos, o tomate, o ketchup, a mostarda, as Natas Culinária Longa Vida, o Cubo de Galinha MAGGI e deixe ferver durante 5 minutos.
- 4 Acompanhe o strogonoff de frango com arroz branco.