

Receitas em vídeo | Pratos Principais

Strogonoff de Frango

O strogonoff de frango é um delicioso prato que faz sucesso em qualquer refeição. Feito com pedaços de frango, cogumelos, e com um cremoso molho que leva entre outros ingredientes natas e tomate, é uma verdadeira explosão de sabores e aromas. Além disso, o strogonoff de frango é fácil de fazer e pode ser preparado em grandes quantidades para servir toda a família ou convidados num jantar especial. Nesta receita, encontra o passo a passo para preparar um delicioso strogonoff de frango para surpreender os seus convidados e deixá-los com água na boca.

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 Longa Vida Original

Informação nutricional

Energia	597,6 kcal	30%*
Proteínas	34,1 g	68%*
Lípidos	38,2 g	55%*
Hidratos de Carbono	14,7 g	6%*

*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 Longa Vida Original, o Cubo de Galinha MAGGI e deixe ferver durante 5 minutos.
4. Acompanhe o strogonoff de frango com arroz branco.