

Estrogonofe com Requeijão Cremoso Para o Natal



Estrogonofe com Requeijão Cremoso Para o Natal

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de óleo;

1 cebola grande picada;

400 g de peito de frango cortado em cubos médios;

100 g de cogumelos em conserva;

1/2 xícara de catchup;

1 colher (sopa) de mostarda;

1 copo (250 g) de requeijão cremoso;

Sal e pimenta-do-reino a gosto;

1 colher (sopa) de salsinha picada.

Modo de preparo:

Em uma panela, esquente o óleo, refogue a cebola, junte o frango e refogue até ele ficar dourado;

Se necessário, vá pingando um pouco de água;

Acrescente o cogumelo, o catchup, a mostarda e o requeijão cremoso. Misture bem;

Tempere com sal e pimenta a gosto, mexa bem;

Por último adicione a salsinha picada;

Sirva com arroz branco e batata-palha.

Estrogonofe com Requeijão Cremoso Para o Natal