

# STROGONOFF DE FRANGO PICANTE

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
1/2 caixa de creme de leite  
1 cebola grande  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem  
1/2 colher (sopa) de cominho  
1 colher (chá) de açafrão  
1/2 colher (chá) de curry  
1/2 colher (chá) de folha de louro em pó  
1 colher (chá) de pimenta calabresa  
1/2 colher (sopa) de tempero pronto  
1 colher (chá) de salsinha desidratada  
1 colher (chá) de oregano  
1/2 colher (sopa) de corante  
4 dentes de alho grande  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Machuque os dentes de alho e misture com o cominho e o corante e sal e deixe na geladeira por 3 horas para apurar o tempero

Em uma panela coloque o azeite de oliva com a cebola para dourar

Quando tiver quase seco, acrescente um pouco de água e vá mexendo para que o cozimento seja uniforme

Caso seque, vá acrescentando água aos poucos para que se mantenha o cozimento

Quando estiver quase cozido, acrescente o creme de leite e vá dosando o sal

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1119-strogonoff-de-frango-picante.html>