

STROGONOFF DE FRANGO COM LEITE DE COCO E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

800g de bifeinhos de frango cortados em tirinhas
300g de cogumelos frescos cortados em quartos
1 colher de sopa bem cheia de creme vegetal para cozinha
1 cebola picada
1 colher de sopa de mostarda
250 ml de caldo de galinha
4 colheres de sopa de ketchup
Meio molhinho de salsa picada
400 ml de leite de coco
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 9.50 € | Custo por pessoa: 2.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/strogonoff-frango-leite-coco-cogumelos-29583/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal e pimenta.
Envolva bem o tempero.
2. Num tacho, leve ao lume o creme vegetal e a cebola.
Mexe e deixe refogar ligeiramente.
Junte a carne e deixe fritar um pouco por igual até que ganhe cor.
3. Misture a mostarda e o ketchup.
Junte os cogumelos, a salsa, o caldo de galinha e o leite de coco.
Mexe e deixe cozinhar entre 15 a 20 minutos em lume forte até que o molho apure.
Depois do frango cozinhado e o molho apurado, está pronto a servir.
Acompanhe este prato com arroz branco.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com