



strogoff de frango

*nome da receita:estrogonofe de frango

*tempo de preparo:60 minutos

*rende ate 10 porções

(ingredientes)

*1 colher (sopa) oleo

*1 cebola pequena picada

*1 dente de alho picado

*300g de frango em cubos

*1 colher (cha) de sal

*1 pitada de pimenta

*2 colher de (sopa) de ketchup

*2 colher de (sopa) de mostarda

*1 caixa de creme de leite

modo de preparo

Em uma panela em fogo medio,aqueça o oleo e refoque a cebola e o alho ate dourarem adicione o frango ,refoque ate que esteja dourado e tempere com sal e pimenta misture o ketchup ,a mostarda e o creme de leite ao frango e deixe cozinhar por 10 minutos e sirva

Historia da receita

ola sou Gabriela queria te conta um pouco a historia dessa receita onde foi uma receita que estevi de quando eu era pequena sempre estevi na mesa da

minha familia onde todos
os sabados minha mae sempre faz e acabou que virou
uma tradiçao na mesa do almoço aos sabados

