

Strogonoff de Frango



Ingredientes:

- 1 kg de frango cortado em pedaços
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 colher (sopa) de óleo
- 5 raminhos de salsa
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho picado
- 1 tomate cortado em pedaços
- 1 lata de molho de tomate
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de molho inglês
- 1 colher (sopa) de conhaque (opcional)

Modo de preparo:

Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino a gosto. Coloque o óleo numa panela. Arrume na panela os pedaços de frango intercalados com a salsa, a cebola, o alho e o tomate. Tampe a panela e leve ao fogo. Quando estiver bem quente, abaixe a temperatura do fogo e deixe cozinhar até que o frango fique macio. Mexa de vez em quando. Durante o cozimento irá se formar um pouco de caldo: não deixe secar e, caso seque, acrescente um pouco de água. Retire o frango do fogo, desosse e desfie. Leve o frango desfiado e o molho de tomate ao fogo. Deixe aquecer bem. Junte o creme de leite e o molho inglês. Misture e aqueça. Se desejar, junte o conhaque. Sirva em seguida.

Rendimento: 4 porções