



Estrogonofe prático de frango



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|--------------------|-------------|
| Peito de frango (cortado em iscas) | - | 2 kg |
| Tempero SAZÓN® Profissional Aves | 1 colher (sopa) | 15 g |
| Leite | - | 1,3 l |
| Molho branco bechamel AJINOMOTO® | 13 colheres (sopa) | 130 g |
| Manteiga sem sal | 6 colheres (sopa) | 90 g |
| Cebola (picada) | 2 unidades médias | 300 g |
| Cogumelos frescos ou em conserva (fatiados) | 2 xícaras (chá) | 280 g |
| Extrato de tomate Ajinomoto® | 1 xícara (chá) | 200 g |
| Mostarda | 4 colheres (sopa) | 70 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o frango e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Cubra e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.
2. Em uma panela grande, coloque 1 L do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl

médio, coloque o restante do leite e o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

3. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o frango e frite por 10 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente.

4. Adicione o cogumelo, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a mostarda, e misture. Junte o molho branco reservado e cozinhe por 5 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de arroz branco e batata-palha.