



STROGONOFF DE FRANGO

INGREDIENTES

300 g de peito de frango cortados em cubinhos
1 cebola picada ou processada
2 colheres de sopa de catchup
1 colher de chá de mostarda
1 caixinha de creme de leite light
1 xícara de chá de molho de tomate
1/2 xícara de chá de cogumelos em fatias
1 colher de sopa de margarina light
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a margarina e doure o frango
Acrescente a cebola, o molho de tomate, o catchup, a mostarda e o sal
Misture bem e deixe refogar por 15 minutos
Se estiver seco neste meio-tempo, acrescente um pouquinho de água
Quando o frango estiver macio, acrescente o creme de leite light e os cogumelos e deixe ferver até engrossar o caldo (mais ou menos 5 minutos)
Sirva acompanhado de arroz branco e batata palha