STROGONOFF DE FRANGO

Ingredientes

* 3 [peitos de frango](https://www.tudogostoso.com.br/receita/10254-fricasse-de-frango.html) cortados em cubos
* 1 dente de alho picado
* sal e pimenta a gosto
* 1 cebola picada
* 2 colheres (sopa) de maionese
* 1 colher de manteiga
* 1/2 [copo de ketchup](https://blog.tudogostoso.com.br/cardapios/ketchup-caseiro/)
* 1/3 copo de mostarda
* 1 copo de cogumelos
* 1 copo de creme de leite
* [batata palha](https://blog.tudogostoso.com.br/cardapios/receitas-faceis/receitas-com-batata-palha/) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o frango, o alho, a maionese, o sal e a pimenta.
2. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e doure a cebola.
3. Junte o frango temperado até que esteja dourado.
4. Adicione os cogumelos, o ketchup e a mostarda.
5. Incorpore [o creme de leite](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/creme-de-leite-fresco-caseiro-de-caixinha-e-mais/) e retire do fogo antes de ferver.
6. Sirva com arroz branco e batata palha.