**Receita de Strogonoff de Frango**

* + 4 colheres (sopa) de manteiga
  + 1 kg de filé de frango em tiras finas
  + 2 cebolas picadas
  + meia colher (sopa) de sal
  + 1 pitada de pimenta-do-reino moída
  + meia xícara (chá) de conhaque
  + 200 g de champignons em conserva fatiados
  + 3 colheres (sopa) de purê de tomate
  + 1 colher (sopa) de mostarda
  + 2 colheres (sopa) de ketchup
  + 1 lata de NESTLÉ® Creme de leite

**Modo de Preparo**

* 

**1.** Em uma frigideira grande, derreta três colheres (sopa) da manteiga e doure o frango, aos poucos, em fogo alto.

* 

**2.** Retire a carne e coloque a manteiga restante.

* 

**3.** Doure a cebola, junte o frango, tempere com o sal e a pimenta. Despeje o conhaque, espere aquecer e incline levemente a frigideira para flambar o conhaque. Aguarde acabar a chama.

* 

**4.** Junte os champignons, tampe a frigideira e deixe por alguns minutos.

* 

**5.** Acrescente o purê de tomate, a mostarda e o ketchup, misture bem. Abaixe o fogo, deixe por cerca de 5 minutos, com a frigideira tampada.

* 

**6.** Incorpore delicadamente o NESTLÉ Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver.

* 

**7.** Sirva com arroz branco.