#Strogonoff de Frango

**Ingredientes**

Parte superior do formulário

* 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 Creme de Leite

### Modo de preparo

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

Retire a carne e coloque a manteiga restante.

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.

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

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.

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

Sirva com arroz branco.

Parte inferior do formulário