**STROGONOFF DE FRANGO SIMPLES**

## **INGREDIENTES**

* 500 g de peito de frango cortado em cubos
* 1 cebola picada
* 1 dente de alho picado
* sal a gosto
* pimenta a gosto
* 1 colher de manteiga ou margarina
* 2 colheres (sopa) de maionese
* 1 colher (chá) de mostarda
* 1/2 copo de ketchup
* 1 copo ou sachê de cogumelos
* 1 caixa de creme de leite
* batata palha a gosto

## **MODO DE PREPARO**

1. Tempere o frango em cubos com sal, pimenta e a maionese.
2. Em uma frigideira grande derreta a manteiga.
3. Doure a cebola e o alho.
4. Adicione o frango temperado e deixe dourando.
5. Adicione os cogumelos, a mostarda e em seguida o ketchup.
6. Acrescente o creme de leite e mexa bem.
7. Faça as correções de sal e pimenta, se achar necessário.
8. Sirva com arroz branco e batata palha.