

## Estrogonofe prático de frango



Rendimento 20 porções



Tempo de preparo

## Ingredientes \_\_\_\_\_

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peito de frango (cortado em iscas)	-	2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	1 colher (sopa)	15 g
Leite	-	1,3
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	13 colheres (sopa)	130 g
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Cogumelos frescos ou em conserva (fatiados)	2 xícaras (chá)	280 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Mostarda	4 colheres (sopa)	70 g

## Modo de Preparo \_\_\_\_\_

- 1. Em um bowl médio, coloque o frango e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Cubra e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.
- 2. Em uma panela grande, coloque 1 L do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl

médio, coloque o restante do leite e o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

- 3. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o frango e frite por 10 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente.
- **4.** Adicione o cogumelo, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a mostarda, e misture. Junte o molho branco reservado e cozinhe por 5 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de arroz branco e batata-palha.