

STROGONOFF DE FRANGO

Rendimento: 6 porções de 350 gr

Tempo de Preparo: 25 min



#FOODTHINKING

	INGREDIENTE	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Caldo Galinha Knorr	kg	0,017
	Ketchup Hellmann's	kg	0,2
	Mostarda Hellmann's	kg	0,09
	Maionese Hellmann's (bag)	kg	0,8
Outros Ingredientes	Óleo de soja	kg	0,05
	Champignon fatiado	kg	0,15
	Filé Sassami	kg	2
	Cebola	kg	0,133
	Molho Inglês	kg	0,02
	Conhaque	kg	0,05

MODO DE PREPARO

1.	Cortar o frango em tiras e temperar com o Caldo de Galinha Knorr e a Cebola em pó Knorr.
2.	Em uma panela em fogo alto, adicionar o óleo e cozinhar o frango. Adicionar o conhaque e o molho inglês
3.	Adicionar o Champignon fatiado, a Maionese Hellmann's, o Ketchup Hellmann's e a Mostarda Hellmann's. Misturar
4.	Servir com Arroz Branco e Batata Palha
5.	Serviço: Procurar servir os acompanhamentos em embalagens à parte para preservação da qualidade visual do prato.
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.