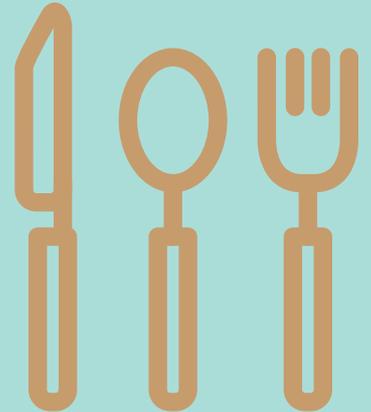




Receita de Estrogonofe com Molho de Inhame

Ingredientes:

- 1 dente de alho picado;
- 1 cebola média ralada;
- 1 porção de cheiro verde picado;
- 3 copos de leite;
- 1 inhame grande descascado e picado;
- 4 tomates maduros picados sem pele;
- 500g de peito de frango picado em cubo;
- 3 espigas de milho verde picado e cozido;
- Sal a gosto.



Modo de Preparo:

Refogue e cozinhe o peito de frango em cubos com alho, cebola e reserve.

Para o molho, bata no liquidificador o inhame picado com 3 copos de leite até ficar com consistência homogênea cremosa e reserve. Refogue o alho, a cebola e os tomates picados sem pele em fogo baixo. Acrescente o inhame batido no liquidificador, adicione mais leite se necessário até cozinhar e ganhar consistência. Adicione o frango cozido em cubos e o milho cozido. Acrescente o cheiro verde e sirva com arroz.