



Swift

## PETISCO DE ESTROGONOFE RUSSO (RÚSSIA)



Nível Iniciante



Rendimento 5 porções



Tempo de preparo 35 minutos



Ocasião Lanches e pesticos



Modo de preparo Fogão

### INGREDIENTES

- 1 Kg de Tiras de Frango Swift
- 1 ½ colher (sopa) de Tempero para Aves Swift
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 5 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar
- 4 colheres (sopa) de manteiga

- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 400g de Champignon Fatiado Swift
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 4 colheres (sopa) de ketchup
- 2 colheres (sopa) de molho de mostarda amarela
- 1 ½ xícara (chá) de requeijão

### MODO DE PREPARO

1. Salpique o tempero de aves nas tiras de frango.
2. Empane as tiras passando na farinha de trigo depois nos ovos batidos e por fim na farinha de rosca.
3. Frite em óleo quente.
4. Derreta a manteiga em uma panela junto a cebola e deixe até murchar.
5. Na sequência adicione os cogumelos o molho inglês o ketchup e a mostarda.
6. Coloque o requeijão e desligue o fogo quando ferver.
7. Sirva o frango frito acompanhado do molho estrogonofe como aperitivo.

**DICA:** As tiras de frango também podem ser assadas.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Cebola Picada Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)