

ESTROGONOFE DE CARNE SABOROSO

INGREDIENTES

600 g de carne bovina (alcatra, coxão mole ou patinho)
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 xícara (chá) de champignon em conserva fatiado
1 colher (sopa) de molho inglês
5 colheres (sopa) de ketchup
1 xícara (chá) de vinho branco seco
1 lata de creme de leite
1 tablete de carne ou costela
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras finas
Aqueça uma panela funda com a manteiga
Vá colocando a carne aos poucos para refogar (não coloque tudo de uma vez para não formar muito líquido)
Acrescente a cebola e o alho picados e deixe refogar por uns 3 minutos
Acrescente o vinho e o tablete de caldo de carne dissolvido em um pouco de água quente
Deixe ferver por uns minutos
Acrescente o ketchup
Coloque pimenta a gosto e sal se necessário
Deixe refogar por uns 2 minutos
Acrescente o creme de leite e cozinhe até levantar fervura
Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de arroz e batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/1314-estrogonofe-de-carne-saboroso.html>