

# STROGONOFF DE GADO DA LI

## INGREDIENTES

1 kg de carne bovina (bife coxão mole ou carne de panela)  
1 cebola grande  
1 dente de alho ou a gosto  
Óleo para refogar a cebola  
1 copo de vinho tinto  
1 tomate grande sem casca  
1 caixinha de molho de tomate  
1 vidrinho de champignon ou 1/2 vidro de palmito  
1 creme de leite  
Batata palha à gosto  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho picadinhos com óleo  
Coloque a carne cortada em cubos ou tiras finas, como preferir  
Sal a gosto  
Coloque o vinho  
Coloque o molho de tomate até ficar bem vermelho  
Deixe ferver para misturar  
Coloque o champignon e deixe cozinhar uns 10 minutos  
Desligue e coloque o creme de leite  
Sirva com a batata palha, arroz branco e maionese de maçã como sugestão  
Vá provando a maciez da carne, pode variar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/4934-strogonoff-de-gado-da-li.html>