STROGONOFF DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina (coxão mole, miolo do sete, etc)

1 cebola pequena

2 caixinhas de creme de leite

5 ou 6 colheres (sopa) de ketchup a gosto

4 colheres (sopa) de mostarda

sal e temperos a gosto

150 g de cogumelos/champignon

2 a 3 colheres (sopa) de shoyu

1 colher (sopa) de óleo ou azeite de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite ou óleo de sua preferência e a cebola picada em cubos

Frite até murchar e dourar

Adicione a carne picada em cubinhos ou tiras e o shoyu, os temperos e o sal a gosto (como tempero eu uso 1 sachê de tempero pronto e uma pitada de pimenta

Frite até dourar e ficar bem sequinha

Abaixe o fogo, para não correr o risco de grudar ou queimar o fundo de sua carne

Mexa sem parar para que não grude

Espere levantar fervura e desligue

Está pronto o seu maravilhoso strogonoff de carne

Acompanhamentos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6992-strogonoff-de-carne.html