ESTROGONOFE DE CARNE

INGREDIENTES

400 gramas de carne (alcatra ou filé)

1/2 cebola grande ou uma pequena picada

3 dentes de alho

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de molho de tomate

2 colheres (sopa) de ketchup

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de molho shoyu

1 e 1/2 tomate sem pele e sem sementes

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de azeite de oliva ou óleo de soja

MODO DE PREPARO

corte a carne em cubos e tempere com sal, alho e pimenta

reserve a carne temperada por uma média de 20 minutos

quando a cebola estiver dourada, coloque a carne já em cubos e temperada

adiciona 1/2 copo (americano) de água e tampe a panela para que a carne cozinhe e crie molho

quando a carne estiver cozida, adicione mostarda, ketchup, molho de tomate, molho inglês e molho shoyu

quando o molho já tiver grossinho e a carne cozida, adicione o creme de leite e desligue

bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8784-estrogonofe-de-carne.html