STROGONOFF DE FILÉ AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de filé mignon

1/2 cebola

2 dentes de alho

2 copos de requeijão

200 g de queijo parmesão ralado fresco

1 caixinha de creme de leite

1 sachê de molho de tomate

sal e pimenta-do-reino

200 g de queijo mussarela

ketchup a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé bem pequeno, estilo picadinho, de ponta de faca

Tempere com sal e pimenta

Pique a cebola e amasse o alho

Doure a cebola e o alho na manteiga e coloque o filé por 5 a 10 minutos

Coloque na mesma panela o creme de leite, requeijão, parmesão e mussarela (coloque um de cada vez e vá misturando aos poucos), até dissolver todos os queijos e virar um caldo de cor branca (caso queira mais caldo pode inserir um pouco de leite ou água)

Coloque molho de tomate e ketchup a gosto

Espere uns 10 minutos no fogo e sirva com arroz branco e batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12447-strogonoff-de-file-ao-molho-de-queijo.html