

# ESTROGONOFE DE MORANGA COM CARNE DE PORCO

## INGREDIENTES

2 dentes de alho  
1 lata de milho verde  
1 creme de leite  
1 sachê de cogumelos (pique ao meio caso seja grande)  
1 lata de palmito (em cubos)  
1 cebola de cabeça  
1 kg de carne de porco (pernil traseiro em cubos)  
1 de colher (sopa) de azeite  
700 g de bacon em cubos  
1/2 moranga média  
sal a gosto  
orégano  
salsa

## MODO DE PREPARO

Retire a casca e cozinhe a moranga com sal e tempero que desejar

Após cozinhar, separe a água e a moranga em uma vasilha (não jogue a água fora pois iremos adiciona-la no molho, em torno de 150 ml)

Coloque a moranga na batedeira, e bata adicionando a água que separamos e o creme de leite

Bata por 5 minutos até virar um creme (caso ainda esteja grosso, adicione mais creme de leite)

Pegue o alho e azeite e pique em rodelas ou quadradinhos.

Em uma panela grossa em fogo baixo, adicione o azeite e doure a cebola e o alho

Após dourar, adicione a moranga, cogumelo, palmito, milho verde e mexa bem e desligue quando começar a ferver

Em uma panela grossa, adicione o bacon, mexa por 5 minutos e adicione a carne

Quando a carne começar a fritar, adicione 100ml de água e deixe cozinhar e fritar novamente

Deixa até o ponto que desejar, desligue, separe a gordura da carne

Ligue a panela que está a moranga, despeje a carne e mexa por 5 minutos

Coloque em uma travessa, decore com salsa e orégano e sirva-se

Sirva com arroz e batata palha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13330-estrogonofe-de-moranga-com-carne-de-porco.html>