

STROGONOFF DIFERENTE DE ATUM

INGREDIENTES

1 atum em lata

1 tomate picado

1 caixa de creme de leite (200 g)

Pimenta do reino

cebola

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture o tomate e o atum com o caldo da lata, em seguida leve ao fogo médio e refogue o atum e o tomate e a cebola por cerca de 5 minutos

Em seguida adicione o creme de leite e a pimenta do reino, misture bem e deixe o creme de leite pegar fervura e continue mexendo.

Desligue o fogo e finalize com o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/13350-stroganoff-diferente-de-atum.html>