

STROGONOFF DE CARNE OU FRANGO – CREMOSO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
3 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 cebola média ralada
300 g aprox. de carne ou frango em iscas ou cubinhos
100 g de cogumelos fatiados
1 cálice de conhaque
1 lata de creme de leite
sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne ou o frango, deixe tomar gosto
Derreta a margarina e doure a cebola
Frite a carne ou o frango
Junte o resto dos ingredientes, menos o creme de leite e a farinha de trigo, corrija o sal por último.
Regue o cálice de conhaque e flambe
Deixe cozinhar por 10 minutos
Adicione a lata de creme de leite e mexa bem
Dilua a farinha de trigo em 1 xícara de água fria e despeje, mexa até engrossar na medida desejada.
Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13624-strogonoff-de-carne-ou-frango-cremoso.html>