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