STROGONOFF DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

1 talo de alho poró

1 fio de óleo

1/2 pote de maionese

3 dentes de alho picado

1/2 caixa de creme de leite

3 colheres (sopa) de leite de coco

cheiro-verde a gosto

orégano a gosto

sal a gosto

queijo a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque um fio de óleo e leve ao fogo.

Logo em seguida, coloque os dentes de alho picados e acrescente o sal.

Após dourar, acrescente a maionese e misture, assim coloque o leite de coco e o creme de leite.

Despeje as rodelas do alho-poró, e misture.

Até formar um molho pastoso, depois acrescente o cheiro-verde, orégano e o queijo.

Tampe a panela durante 5 minutos, logo após, desligue e sirva-se.

Um otimo acompanhamento é a batata palha e o arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13741-strogonoff-de-alho-poro.html