

# STROGONOFF DE CARNE (TIO LANDO)

## INGREDIENTES

1 kg de carne macia cortada em tiras  
100 g de champignon  
1 cebola picada  
100 ml de molho de soja  
2 dentes de alho amassados  
3 colheres (sopa) de ketchup  
1 colher (sopa) de mostarda  
1/2 xícara de azeite de oliva  
1 caixa de creme de leite  
1/2 xícara de farinha de trigo  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque, o azeite, cebola e alho para dourar.

Em seguida acrescente a carne, o molho de soja e um copo de água. Deixe cozinhar por 5 minutos.

Acrescente o ketchup, mostarda, champignon e mais 3 copos com água. Deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Em uma xícara, dilua a farinha de trigo com um pouco de água.

Acrescente à panela e mexa bem.

Coloque sal a gosto. Deixe por mais 3 minutos e apague o fogo.

Acrescente o creme de leite e mexa bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14265-strogonoff-de-carne-tio-lando.html>