

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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