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, diluia 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