

# ESTROGONOFE DE FILÉ

## INGREDIENTES

1 kg de filé  
1 dente de alho  
Sal  
Pimenta  
15 ml de óleo  
25 g de manteiga  
2 cebolas médias  
100 g de palmito  
100 ml de conhaque  
100 ml de ketchup  
15 g de extrato de tomate  
395 ml de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Corte o filé em cubos e o dente de alho em lâminas finas.  
Tempere o filé com o alho, o sal e a pimenta e reserve por 5 minutos.  
Em uma panela, coloque o óleo e a manteiga e frite o filé temperado.  
Em seguida, acrescente as cebolas e o palmito, e quando a cebola murchar, acrescente o conhaque e flambe.  
Acrescente o ketchup e o extrato de tomate.  
Logo após, acrescente o creme de leite e mexa até misturar bem.  
Desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15988-estrogonofe-de-file.html>