

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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