

# ESTROGONOFÉ 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>