

ESTROGONOFE DE CARNE PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 kg de coxão mole
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola cortada em cubos
- 1 maço de coentro
- 1 colher de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de molho de tomate tradicional
- 1 cubo de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Tempere a carne a seu gosto e reserve.

Depois de picado as verduras refogue numa panela com margarina, colorau e o caldo de carne até que o alho doure e o caldo dissolva.

Refogue a carne no tempero da panela e deixe até que a carne solte água, deixe cozinhar por 15 minutos. Quando a carne estiver bem cozida, adicione o creme de leite até que se torne um caldo uniforme, Adicione o molho de tomate e deixe mais 5 minutos cozinhando.

Após o cozimento, adicione o coentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16525-estrogonofe-de-carne-pratico.html>