

# STROGONOFF DE CHARQUE BEM MAIS SIMPLES

## INGREDIENTES

- 500 g de charque (já sem o sal)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de ketchup
- 1/2 cebola bem picada
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 lata de milho e ervilha

## MODO DE PREPARO

Depois de retirar o sal do charque (que tem que estar cortado em cubinhos ou desfiado), coloque numa panela a cebola picada, o dente de alho e a margarina.

Misture os ingredientes no fogo alto (se quiser, coloque uma cebolinha bem picada para refogar).

Quando a cebola e o alho estiverem bem dourados, coloque o charque - de preferência, o charque deve estar bem enxuto - e mexa por cerca de 5 minutos.

Em seguida, acrescente o ketchup, o creme de leite, o milho e a ervilha, e mexa bem os ingredientes.

Quando ferver e estiver no ponto (pode ser no ponto de um strogonoff normal, ou de sua preferência), retire do fogo baixo e sirva.

Se preferir, você pode servir com batata palha e arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18780-strogonoff-de-charque-bem-mais-simples.html>