

ESTROGONOFÉ PICANTE

INGREDIENTES

1 cebola roxa picada

5 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de manteiga

pimenta-calabresa a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino branca a gosto

curry a gosto

800 g de carne

100 ml de água

400 ml de creme de leite

3 colheres (sopa) de molho e tomate

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de molho barbecue

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola roxa, alho, pimenta-do-reino e a pimenta calabresa com uma colher (sopa) de manteiga.

Acrescente a carne picada e sal a gosto e mexa um pouco.

Acrescente a água, tampe a panela e deixe em fogo baixo para cozinhar.

Assim que a carne estiver cozida, adicione o creme de leite e deixe ferver.

Em seguida, adicione a pimenta-do-reino branca e o curry.

Mexa bem e acrescente o molho de tomate, o ketchup e o molho barbecue, misturando tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19155-estrogonofe-picante.html>