

ESTROGONOFÉ DE FILÉ COM CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de filé

2 caixas de creme de leite

1 molho de tomate (tipo pomarola)

1 cebola

1 tomate

300 g de champignon

300 g de palmito

1 lata de cerveja

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o tomate e refogue na manteiga.

Acrescente a carne já temperada à gosto, fritando-a, também na manteiga.

Quando a mesma perder o aspecto cru (vermelho) coloque a lata de cerveja e deixe cozinhar por 20 minutos, aproximadamente, em fogo alto.

O próximo passo é acrescentar o creme de leite, o molho de tomate e posteriormente os cogumelos e o palmito.

Deixe ferver e acerte o tempero do molho se necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19333-estrogonofe-de-file-com-cerveja.html>