

ESTROGONOFÉ RÁPIDO DA DANI

INGREDIENTES

300 g de carne cortadas em tiras ou 1 prato de bifes (alcatra, contra filé ou maminha)

3 colheres de azeite ou 1 colher cheia de manteiga

1 pacote grande de champignon cortados

1/3 do pote de palmito de pupunha picados

1 cebola pequena picada

1 pacote de molho de tomate

1 lata de creme de leite

alho, cheiro-verde e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho picados no azeite ou manteiga.

Coloque a carne e deixe refogar até sumir o ponto de crua aproximadamente 5 minutos.

Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar de 7 a 10 minutos, se gostar adicione a pimenta-do-reino neste momento.

Adicione os champignons e o palmito cortados e cozinhe por 5 minutos.

Adicione o creme de leite e mexa bem com o fogo baixo por 3 minutos.

Adicione o cheiro-verde a gosto no final.

Sirva com arroz branco e batatas palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19674-estrogonofé-rápido-da-dani.html>