

STROGONOFF CONTEMPORÂNEO

INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 1 tomate grande picado ou 2 pequenos picados
- 1 pimentão grande picado
- cheiro-verde picadinho
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 5 ou 7 bifés de carne picadinhos/cortados (temperado com alho, sal a gosto e orégano)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de mostarda
- 2 colheres de ketchup
- 1 e 1/2 colher (sopa) de pimenta-do-reino em pó
- champignon em conserva e/ou milho (opcionais)

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o azeite e a margarina.

Deixe a margarina derreter junto ao azeite.

Depois de derretida, acrescente aos pouco a cebola, o tomate, pimentão e o cheiro-verde (misture-os).

Deixe os mesmos cozinhando até que a cebola comece a dourar.

Assim que a cebola começar a dourar, acrescente aos poucos a carne temperada, deixe-a cozinhar com os outros ingredientes já adicionados na panela.

Deixe a carne cozinhar por completo até que ela comece a secar a própria água dela.

Assim que a carne estiver secado a água por completo ou estiver praticamente seca, abaixe o fogo (fogo baixo).

Acrescente aos poucos ketchup, mostarda, pimenta-do-reino em pó, champignon em conserva e/ou milho (opcionais) e por último o creme de leite.

Mexa bem os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21459-strogonoff-contemporaneo.html>