

# 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 bifes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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