

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21459-stroganoff-contemporaneo.html>