

# STROGONOFF DE FORNO MONTEIRO

## INGREDIENTES

4 batatas médias

azeite de oliva

4 fatias de queijo mussarela

3/4 xícara de arroz

óleo

1/2 cebola

3 dentes de alho

200 g carne de primeira

1 tomate

1/2 cenoura ralada (pequena)

200 ml água fervente

150 g de molho de tomate

1 colher (sobremesa) de molho inglês

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher (sobremesa) de mostarda

1 colher (sopa) de ketchup

1/2 caixinha de creme de leite

champignon

## MODO DE PREPARO

Corte a batata em pedaços médios e cozинhe al dente.

Depois de cozidas, coloque em uma travessa, regue com azeite e leve ao forno preaquecido (200º C /220º C) para dourar.

Enquanto as batatas douram, frite a cebola e o alho.

Depois que estiverem dourados, coloque a carne já cortada em tiras.

Quando a carne estiver bem refogada, adicione o tomate cortado em cubos e a cenoura ralada e deixe refogar mais um pouco.

Assim que o tomate estiver derretido, adicione a água e deixe cozinhar por alguns minutos.

Coloque o molho de tomate e misture ao molho da carne.

Quando tudo estiver cozido, adicione o molho inglês, a pimenta-do-reino, mostarda e ketchup.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Mexa até o creme de leite incorporar bem ao molho.

Frite o arroz com um pouco de óleo e adicione 1 e 1/2 xícara de água.

Assim que levantar fervura, tampe a panela e espere 15 minutos para o arroz ficar pronto.

Coloque o queijo sobre a batata já dourada, por cima do queijo o arroz já cozido e, por último, o molho de estrogonofe.

Coloque os champignons para finalizar e leve a travessa ao forno por 10 minutos.

Sirva com batata palha e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23442-stroganoff-de-forno-monteiro.html>