

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 cozinhe 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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