

STROGONOFF DE CARNE DA NATHY

INGREDIENTES

400 g de carne (eu usei coxão duro)

1 colher (sopa) de extrato de tomate

2 colheres de cream cheese

2 tomates cortados em cubos

1 cebola cortada em cubos

3 dentes de alho amassados

temperos (grill para carne, alecrim, tomilho, pimenta dedo de moça, 1/2 limão, sazón para carne, cominho, salsa, orégano, azeite, cheiro verde, caldo de carne)

batata palha

arroz branco

salada de folhas (alface, rúcula, tomate, azeite, limão, sazón para salada)

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras.

Em uma panela de pressão, coloque azeite e deixe aquecer bastante.

Adicione a carne e vá deixando fritar.

Coloque todos os temperos junto com a cebola, o alho, o alho-poró e mexa bem até fritar.

Coloque a água com o caldo e coloque na pressão por 15 a 20 minutos.

Coloque o extrato de tomate e deixe cozinhar por mais alguns minutos.

Termine com o cream cheese e o cheiro verde.

Sirva com arroz branco, batata palha e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26432-strogonoff-de-carne-da-nathy.html>