

# 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 cozinar por mais alguns minutos.

Termine com o cream cheese e o cheiro verde.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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