STROGONOFF DE CARNE SIMPLES

INGREDIENTES

500 g contrafilé cortado em cubos

200 g linguiça calabresa

2 colheres de ketchup

1 colher de mostarda

200 ml creme de leite

2 colheres de requeijão

100 g queijo mussarela

200 ml arroz

4 dentes de alho

pimenta-do-reino

1 Cheiro Verde

sal a gosto

500 g de farofa pronta tradicional

1 molho de alface

1 tomate

1 cebola

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho batido, sal, pimenta

Coloque 2 colheres de óleo na frigideira em fogo médio, acrescente a linguiça, a calabresa cortada em cubos e logo após a carne contrafilé cortada em cubos

Acrescente o ketchup, mostarda, creme de leite e o requeijão por 7 minutos

Desliga o fogo e coloque a mussarela na panela

Em uma panela, acrescenta o alho batido no azeite e coloque o arroz com sal a gosto

Coloque água até cobrir o arroz e deixa cozinhar por 8 minutos

Lava e corte o alface, o tomate e a cebola e tempere com azeite, vinagre e sal a gosto

Abra a embalagem da farofa tradicional pronta e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2724-strogonoff-de-carne-simples.html