

ESTROGONOFE DE CARNE OU FRANGO UNIVERSAL

INGREDIENTES

1 kg de carne de primeira (preferencialmente contra filé ou Alcatra) ou 1 kg e 1/2 de frango

3 cebolas médias

5 dentes de alho grande

1 vidro de champignon ou palmito

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pimentão grande, cortado em tiras

2 latas de creme de leite

3 tomates picados sem pele e sem sementes

3 colheres de sopa de óleo de oliva

1 ou 2 colheres de sopa de catchup

5 colheres de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pequenos pedaços (não corte pequeno demais senão perde o gosto).

Doure o alho no óleo em uma panela.

Coloque a carne para dourar.

Coloque a cebola cortada e deixe cozinhar.

Acrescente o tomate, o pimentão e o extrato de tomate, mexa bem.

Acrescente o champignon.

Verifique se ficou um molho cremoso e borbulhando e então desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite (com o fogo desligado, este é o maior segredo) e mexa até alcançar o molho ideal com o creme.

Coloque em um refratário e decore com tempero verde e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30057-estrogonofo-de-carne-ou-frango-universal.html>