

# ESTROGONOFE SUPER FÁCIL DE CARNE

## INGREDIENTES

- 500 g de bife de patinho, chã de dentro, alcatra, filé mignon ou contra-filé
- 1 cebola grande picada em cubinhos bem pequenos
- 1 punhado de cebolinha verde picada
- alho e sal para temperar (a gosto)
- 1 sachê de molho de tomate
- 2 caixinhas ou latinhas de creme de leite (com soro mesmo)
- 1 pacotinho de sazón vermelho ou caldo de carne
- champignon (a gosto)
- 1 colher de sopa de óleo de soja ou outro de sua preferência ou até mesmo azeite

## MODO DE PREPARO

Corte os bifês em tirinhas médias, também chamadas de iscas e tempere-as com alho e sal.

Em uma panela coloque o óleo ou azeite para aquecer, acrescente metade da cebola picada e deixe até que ela amoleça um pouco.

Coloque as tirinhas de bife e refogue-as junto com a cebola, não muito, cuidado para não deixar a carne muito tempo, pois ela pode ficar dura.

Ela vai cozinhar e soltar um caldinho, deixe até que esse caldo engrosse um pouquinho.

Acrescente os champignons inteiros ou picados, a seu gosto.

Coloque o sachê de molho de tomate e misture tudo.

Em seguida coloque as duas caixinhas ou latinhas de creme de leite, misture.

Coloque o pacotinho de sazón ou cubinho de caldo de carne. Misture até dissolver.

Acrescente o restante da cebola e misture por mais alguns segundos

Desligue o fogo e acrescente a cebolinha picada.

Sirva em seguida com arroz branco, batata palha e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31039-estrogonofe-super-facil-de-carne.html>