

ESTROGONOFÉ DE LEGUMES VEGETARIANO

INGREDIENTES

1 cebola pequena picada
1 cenoura média picada
3 batatas grandes picadas
2 colheres de sopa de manteiga
1 cubo de caldo de legumes
3 colheres de sopa de ketchup
1 lata de milho verde escorrida
cogumelos ou palmito picado a gosto
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na manteiga.

Acrescente a cenoura, a batata, o caldo de legumes e o ketchup, misture bem.

Acrescente aproximadamente 300 ml de água para cozinar.

Quando os legumes estiverem macios e o caldo bem reduzido, junte o milho, o cogumelo ou o palmito.

Misture bem e apague o fogo.

Acrescente o creme de leite, aos poucos, sempre misturando bem, está pronto.

Caso queira, o estrogonofé pode ser flamulado normalmente, basta acrescentar 2 colheres de rum e com cautela acender com o fósforo. A batata ainda pode ser substituída por chuchu ou outra verdura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31059-estrogonofe-de-legumes-vegetariano.html>