

ESTROGONOFE DE ERVILHAS (LACTOVEGETARIANO)

INGREDIENTES

400 g do macarrão de sua preferência
1 colher (sopa) bem cheia de margarina
1 cebola grande
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
200 g de ervilha do tipo congelada
2 xícaras e 1/2 (chá) de água
250 g de extrato de tomate, preferência já temperado
1 lata de creme de leite
sal e pimenta do reino a gosto
mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o macarrão e cubra com água com uma pitada de sal e um fio de óleo (se colocar água já fervida o preparo é mais rápido).

Em outra panela, coloque a margarina e a cebola picada. Deixe até dourar, misturando às vezes.

Junte a farinha de trigo, mexa bem. Após, acrescente as ervilhas e misture novamente.

Em seguida, acrescente a água e misture bem. Deixe até engrossar.

Junte o extrato de tomate, o sal, a pimenta-do-reino e qualquer outro tempero a seu gosto.

Misture bem e acrescente o creme de leite.

Coloque o macarrão já cozido em uma forma refratária e coloque o molho por cima. Coloque o quanto achar necessário de mussarela sobre o molho (coloquei apenas quatro fatias, sendo que a minha forma é bem grande).

Leve ao forno por, no máximo, 10 minutos apenas para derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31263-estrogonofe-de-ervilhas-lactovegetariano.html>