

ESTROGONOFÉ DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 linguiças calabresa cortadas em “meia rodelas”

2 cebolas médias picadas

3 tomates picados em cubos

1 colher sopa rasa de mostarda

2 colheres sopa rasas de molho barbecue

100 g de champignon fatiado

1 tablete de caldo de carne

100 ml de molho de tomate (temperado)

200 ml de água quente

1 caixa de creme de leite

óleo quanto baste

MODO DE PREPARO

Em um recipiente dissolva o tablete de caldo de carne em 100 ml de água fervendo. Acrescente o molho de tomate e mexa. Acrescente a mostarda e o barbecue, mexa e reserve.

Em outro recipiente coloque os outros 100 ml de água quente e o creme de leite. Misture bem e reserve.

Em uma frigideira grande e alta, fritar a cebola no óleo até amolecer e começar a dourar.

Colocar a linguiça e fritar por uns minutos. Acrescentar o tomate e o champignon e vá mexendo por uns 3 minutos até ele amolecer o tomate.

Acrescente o conteúdo de onde dissolveu o tablete de caldo, molho, mostarda e barbecue. Espere levantar fervura mexendo sempre. Após aproximadamente 3 minutos de fervura, acrescente o creme de leite dissolvido.

Mexa bem para que fique um molho bem homogêneo. Quando começar a ferver, desligue. Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/31838-estrogonofe-de-calabresa.html>