

ESTROGONOFE DE CARNE COM PALMITO

INGREDIENTES

500 g de alcatra (ou filé mignon) picado
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 cebola picada
2 dentes de alho picados ou espremidos
1 cubo de caldo de carne
1 colher de chá de sal (ou a gosto)
1 xícara e 1/2 de leite
1 colher de sopa de maizena (amido de milho)
1 tomate sem pele e sem semente picado
2 colheres de sopa de ketchup
2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de molho inglês
1 pote de champignon (cerca de 200 g)
1 pote de palmito picado (cerca de 200 g)
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola na manteiga ou margarina. Também pode colocar uma colher de azeite para dar um toque suave.

Junte toda a carne ao refogado e acrescente o caldo de carne e o sal. Mexa um pouco para dar uma leve fritada e depois deixe na panela com fogo baixo e com a tampa fechada até que a carne fique molinha ao seu gosto. Como isso leva alguns minutos, mexa de tempos em tempos para não queimar.

Acrescente 1 xícara de leite e deixe em fogo alto. Reserve a outra meia xícara.

Na meia xícara de leite restante, dissolva a maizena.

Assim que o leite ferver, abaixe o fogo e acrescente o tomate picado e o leite com maizena. Deixe cozinhar um pouco para engrossar o caldo, mexendo um pouco para o caldo ficar homogêneo.

Acrescente o ketchup, a mostarda, o molho inglês e o champignon.

Deixe no fogo baixo mais 2 minutos.

Apague o fogo e deixe esfriar um pouco com a tampa fechada.

Quando estiver morno, acrescente o palmito e o creme de leite.

Se achar necessário, aqueça um pouco antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31921-estrogonofe-de-carne-com-palmito.html>