

# ESTROGONOFE DE CARNE E QUEIJO GORGONZOLA

## INGREDIENTES

1/2 kg de filet mignon ou alcatra

1 lata de creme de leite

100 g de queijo gorgonzola

Cebola, alho e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho. Em seguida, jogue na panela e espere que fritem um pouco.

Depois, coloque toda a carne e o sal (cuidado com a quantidade, pois o queijo tem sabor bem forte). Mexa bem, até ela praticamente fritar. Nessa etapa, a carne solta bastante água. Tenha um pouco de paciência porque o fogo secará todo o líquido. Jogue todo o queijo, mexa bastante e espere derreter.

Quando o queijo já estiver completamente líquido é a vez do creme de leite. Misture-o bem aos outros ingredientes e cozinhe por mais uns cinco minutos.

Sirva com arroz e, se preferir, batata palha extra fina. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31968-estrogonofe-de-carne-e-queijo-gorgonzola.html>