

## ESTROGONOFE DE FORNO

### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

700 g de carne tipo contra-filé cortado em quadradinhos

1 cebola ralada

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de mostarda

1 lata de milho

1 lata de creme de leite

200 g de requeijão

1/2 xícara (chá) de champignon

1 pacote de batata palha

Queijo Ralado

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e doure a carne e a cebola por 10 minutos.

Tempere com sal, pimenta e acrescente o molho inglês, ketchup e a mostarda. Cozinhe por 10 minutos sem muito caldo.

Desligue o fogo e misture o creme de leite e o champignon.

No liquidificador, bata o requeijão e o milho. Caso, fique muito grosso, acrescente um pouco de creme de leite.

Em um refratário coloque o estrogonofe já pronto e frio.

Despeje o creme por cima do estrogonofe.

Para finalizar, coloque a batata palha e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno por 10 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32079-estrogonofe-de-forno.html>