

# ESTROGONOFE MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

1 kg de filé mignon ou alcatra cortada em tirinhas

1 colher de margarina

um pouco de azeite se preferir

150 ml de vinho branco seco

1 cebola cortada em quadradinhos

3 dentes de alho

1 tomate sem pele e sem sementes

molho inglês a gosto

mostarda dijon a gosto

paprica picante ou doce a gosto

duas latas de creme de leite

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga, se preferir pode misturar um pouco de azeite para não queimar a margarina.

Acrescente a cebola e depois o alho, refogue um pouquinho, o tomate e a carne cortada em tirinhas.

Acrescente o vinho e deixe o álcool evaporar por uns 3 minutos.

Acrescente o molho inglês, a mostarda dijon, a páprica picante ou doce (eu prefiro a doce), no final as latas de creme de leite. Acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32603-estrogonofe-maravilhoso.html>