

ESTROGONOFE (RECEITA ANTIGA)

INGREDIENTES

- 1 kg de carne (filé mignon, contra ou alcatra)
- 6 colheres sopa de margarina
- 2 cebolas picadas
- 1/2 xícara chá de conhaque
- 200 g de cogumelos picados
- 3 tomates sem pele e sementes
- 1 lata de creme de leite
- molho de tomate a gosto (ou catchup)
- sal a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique a carne em tirinhas finas.

Derreta cerca de 4 colheres sopa de margarina em uma frigideira e vá fritando a carne aos poucos, em fogo alto, sem deixar juntar muito suco.

Retire a carne.

Na mesma frigideira, coloque o restante da margarina e frite aí a cebola.

Junte a carne, despeje o conhaque, deixe aquecer e coloque fogo (jogue um palito aceso dentro da frigideira para que o conhaque acenda).

Deixe flambar até acabar a chama e junte os cogumelos. Misture-os à carne.

Acrescente os tomates picados, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.

Acrescente o molho de tomate ou catchup e mexa bem. Abaixar o fogo e deixe por mais 5 a 10 minutos.

Misture bem o creme de leite (se achar necessário coloque o sal) e retire do fogo.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32953-estrogonofe-receita-antiga.html>