STROGONOFF DE CARNE DELICIOSO E DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de alcatra ou filé mignon cortado em tiras finas temperadas com sal

1 litro de caldo de carne

1 copo de vinho tinto

1 colher (sopa) de páprica doce

1 colher (sobremesa) de páprica picante

2 cebolas picadas ou raladas

1 copo de champignon fatiado

2-3 colheres (sopa) de farinha de trigo

250 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Fritar a carne aos pouco,

Na mesma panela, frite a cebola, junte a páprica, não deixe queimar

Junte a carne já frita, polvilhe a farinha de trigo até envolver todos os pedaços de carne

Continue mexendo para não grudar no fundo da panela

Jogue o vinho de uma só vez, mexa

Vá acrescentando o caldo de carne, aos poucos, sempre mexendo, até ferver

Acrescente os champignons

Serve 4

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3374-strogonoff-de-carne-delicioso-e-diferente.html