

ESTROGONOFE DO MOR

INGREDIENTES

1 pedaço pequeno de bacon
1 kg de carne em tirinha para estrogonofe, recomendo maminha
1 cubinho de caldo de picanha
champignon a gosto
1 bisnaga de mostarda
2 caixinhas de creme de leite
2 sachês de molho de tomate
sal, temperos e azeite (extra virgem) a gosto
arroz branco, batata palha e coca-cola

MODO DE PREPARO

Pique o bacon em cubos ou tiras e frite na panela que irá usar para fazer o estrogonofe. Fazendo isso você não precisa utilizar óleo deixando o prato mais saudável.

Quando o bacon tiver soltado muita gordura, jogue toda a carne e refogue com o sal, temperos e azeite (extra virgem).

Enquanto a carne estiver refogando e soltando bastante água, jogue o caldo de carne e depois de dissolve-lo, jogue os champignons.

Quando sobrar apenas dois ou três dedos de caldo da carne no fundo da panela, jogue toda a bisnaga de mostarda e mexa bem.

Em seguida, junte as duas caixinhas de creme de leite e os dois sachês de molho de tomate, misture bem.

Deixe refogar até engrossar o caldo mexendo algumas vezes.

Está pronto. Sirva com o arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34102-estrogonofe-do-mor.html>