

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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