

# ESTROGONOFÉ DE CARNE SENSACIONAL

## INGREDIENTES

600 g de carne (alcatra ou filé mignon por serem mais macias)

1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher cheia de margarina

1 cebola (metade ralada e outra metade picadinha)

2 caldos de carne ou de picanha

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher de molho inglês

1 colher de mostarda

5 colheres de ketchup

1 embalagem de champignon

2 colheres de óleo

500 ml de leite aproximadamente

## MODO DE PREPARO

Primeiro limpe a carne retirando as partes com gordura e corte em tirinhas ou da forma em que preferir.

Coloque a colher de óleo em uma panela e em seguida coloque a cebola picadinha e dissolva os cubos de caldo de carne na mesma.

Depois de dissolvidos, jogue a carne e a colher de molho inglês e a deixe em fogo médio por 5 minutos até estar cozida.

Em outra panela derreta a margarina e coloque a cebola ralada, deixe dar uma corada na cebola e coloque a farinha de trigo, mexendo com uma colher até formar uma bolinha de massa.

Vá dissolvendo aos poucos com leite até formar um creme (jogue leite bem aos poucos para que não empole). Coloque uma pitada de sal no molho e jogue-o na panela da carne.

Adicione o creme de leite e os champignons e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34165-estrogonofe-de-carne-sensacional.html>