

ESTROGONOFÉ DE CARNE ESPECIAL

INGREDIENTES

5 bifes de carne cortadas em tiras (patinho, alcatra)

1 caldo knorr galinha (amarelo)

1 tomate cortado em cubinhos

1 pitada de azeite de oliva

1 cebola e alho

1 /2 copo de catchup

2 colheres de mostarda

1 creme de leite (caixa ou copo)

salsinha e cebolinha

5 batatas cortadas

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a carne e um pouco de água com o caldo knorr.

Assim que secar quase toda a água e cozinhar a carne jogue o azeite de oliva e a cebola para dourar.

Depois coloque a mostarda e misture em fogo baixo.

Acrescente o tomate e misture até dissolver.

Coloque o catchup, o sal e a pimenta à gosto e misture.

Acrescente o creme de leite e deixe ferver.

Frite o alho e cozinhe a batata com sal na mesma panela.

Retire do fogo, polvilhe a salsinha e cebolinha picadas e sirva-se com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35254-estrogonofe-de-carne-especial.html>