

ESTROGONOFE DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 1 kg de carne (patinho)
- 6 tomates (picados)
- 4 dentes de alho (picados)
- 1 cebola (picados)
- 1 lata de champignon em conserva
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de extrato de tomate
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços pequenos, refogue-a com alho, sal e pimenta-do-reino.

Deixe-a na pressão por 15 minutos.

Depois de 15 minutos acrescente o champignon e o creme de leite.

Deixe por mais 5 minutos.

Sirva-se, se quiser acompanhamentos eu sugiro arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36614-estrogonofe-da-vovo.html>