

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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