

ESTROGONOFÉ DE CARNE COM VINHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de carne em cubos ou tirinhas

2 cebolas médias cortadas em cubinhos

3 tomates em cubinhos

1 pimentão verde grande em cubinhos

1 lata de palmito ou champignon picado

500 ml de vinho branco seco

sal

pimenta-do-reino a gosto

alho

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta e alho.

Frite a carne até ficar bem douradinha.

Acrescente a cebola até dourar.

Acrescente o pimentão e o tomate.

Quando secar o tomate, misture o champignon ou o palmito.

Acrescente o vinho branco até cobrir toda a carne e tampe a panela.

Quando o tomate e a cebola estiverem desmanchadas, destampe a panela para evaporar o resto do vinho.

O ideal é que a carne não esteja totalmente seca, que tenha um molhinho.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36732-estrogonofé-de-carne-com-vinho-branco.html>