

ESTROGONOFE DE CARNE SECA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne seca
- 2 latas de creme de leite
- 1 vidro de champignon
- molho de tomate
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte a carne bem picadinha e escale para tirar o sal.

Frite a carne com a cebola e o alho.

Quando estiver bem frita misture o creme de leite e o champignon picado.

Coloque o molho de tomate a gosto.

Sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37661-estrogonofe-de-carne-seca.html>