

# ESTROGONOFÉ 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 picadinho e escalde 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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