

ESTROGONOFE SUÍNO

INGREDIENTES

250 g de carne de porco picada (eu faço com pernil)

2 colheres de margarina

1 cebola picada

2 dentes de alho picados ou amassados

2 tomates picados

100 g de champignon picados

1/2 xícara de shoyu

2 colheres de maisena

1/2 xícara de leite

orégano e cheiro-verde a gosto

1 lata de creme de leite fresco (nata)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a margarina e frite a cebola e o alho.

Acrescente o tomate, o champignon, o orégano e o cheiro-verde e deixe apurar um pouco.

Acrescente a carne e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, ou até quando a carne estiver cozida.

Acrescente o shoyu e misture bem.

Coloque a maisena no leite, mexa bem e depois acrescente à carne.

Misture e deixe cozinhar, em fogo baixo, até engrossar.

Depois desligue o fogo e acrescente a nata, mexa bem e está pronto para servir.

De preferência, os acompanhamentos arroz branco, batata palha e batata doce caramelizada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38509-estrogonofe-suino.html>