STROGONOFF DE CARNE COM EXTRATO DE TOMATE

INGREDIENTES

400 g de coxão mole cortado em tiras

1/2 cebola

2 dentes de alho

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de farinha de trigo

sal e temperos a gosto

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

200 ml de água

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Frite o alho e a cebola em fogo médio

Mexa para que não grude e cozinhe por igual

Quando toda a água da carne tiver sumido, acrescente o extrato de tomate

Deixe refogar por 1 minuto

Polvilhe a farinha de trigo e mexa bem para que a farinha não fique crua (leva mais ou menos 2 minutos)

Quando começar a ferver, pode desligar e acrescentar o creme de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3875-strogonoff-de-carne-com-extrato-de-tomate.html