

# ESTROGONOFÉ DE HAMBÚRGUER

## INGREDIENTES

12 hambúrgueres

1 creme de leite

1 molho de tomate

2 alhos

1 sache de sázon

1 cubo de caldo knorr

360 ml de vinho tinto suave

azeite

mostarda a gosto

ketchup a gosto

tempero de frango a gosto

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Pegue os 12 hambúrgueres, um a um e pré - frite todos eles.

Em seguida corte-os em pequenas tiras.

Pegue uma panela média e adicione azeite nela (melhor do que usar óleo, apesar de ter usado para dar a pré-fritada, porém quanto menos óleo melhor ), adicione os alhos picados e frite bem até ficar douradinho. Acrescente todos os pequenos pedaços de hambúrgueres e mexa bem, adicione orégano, o tempero de frango, pimenta-do-reino, o caldo Knorr e o sachê de sázon.

Mexa bem e espere uns dois minutinhos.

Adicione 360 ml de vinho tinto suave e deixe curtir o vinho, quando estiver quase secando todo o vinho adicione ketchup e mostarda à gosto.

Mexa bem durante uns minutinhos, perceba que agora estará mais cremoso. Agora adicione o molho de tomate e espere por mais uns minutinhos, quando o molho estiver bem grosso abaixe o fogo e adicione o creme de leite.

Está pronto o estrogonofé de hambúrguer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38877-estrogonofe-de-hamburguer.html>