

BEEF STROGONOFF (ESTROGONOFE DE CARNE)

INGREDIENTES

- 1 kg de carne macia sem gordura e picada em tirinhas
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 3 colheres de sopa de molho inglês
- 1 colher de sobremesa de mostarda tradicional ou 1/2 colher de chá de mostarda dijon
- 2 latas de creme de leite sem soro ou 500 ml de sour cream (prefira light)
- 3 colheres de sopa de ketchup ou molho de tomate
- 1 vidro de champignon ou champignon fresco (opcional)
- 1 caldo knorr de carne
- sal a gosto
- 1 colher de zeite

MODO DE PREPARO

Fritar a cebola e alho no azeite, depois adicionar a carne e fritar bem. Adicionar um pouco de água, caldo knorr, mostarda, sal, ketchup, champignon e molho inglês e cozinhar a carne até ficar bem macia.

Desligar o fogo e adicionar o creme de leite ou sour cream.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Esta receita também pode ser usada com camarão ou frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39054-beef-strogonoff-estrogonofe-de-carne.html>