

BEEF STROGONOFF (ESTROGONOFÉ 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-stroganoff-estrogonofe-de-carne.html>