

ESTROGONOFÉ DE CARNE PICANTE

INGREDIENTES

3 dentes de alho amassados

1 cebola grande bem picada

150 g de champignon picados

2 colheres de sopa de margarina com sal

sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de sopa de molho de pimenta

200 ml de ketchup picante

100 ml de mostarda

50 ml de polpa de tomate

2 tabletes de caldo de carne bem picadinho

500 g de filé mignon cortados em tirinhas fininhas (já fiz com alcatra e ficou bom também)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina para derreter.

Em seguida coloque a cebola picada e o alho amassado e deixe até dar uma dourada.

Em seguida coloque a carne em tirinhas junto com os tabletes de caldo de carne bem picadinhos, pimenta-do-reino e o sal, mexa tudo e deixe por 15 minutos no fogo alto. A cada 5 minutos dê uma mexida novamente.

Após os quinze minutos, acrescente o champignon, a pimenta, a mostarda, o ketchup picante e a polpa de tomate, mexa tudo e deixe cozinhar por mais 5 minutos no fogo alto

Por fim acrescente o creme de leite misturando bem e assim está pronto o nosso estrogonofé picante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39181-estrogonofo-de-carne-picante.html>