

# ESTROGONOFE 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 estrogonofe picante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39181-estrogonofe-de-carne-picante.html>