

# ESTROGONOFE DE CARNE DA BÁRBARA

## INGREDIENTES

2 fatias de carne para bife (da sua preferência)

1 cebola

1 lata ou caixinha de creme de leite

1 molho de tomate

1 fio de óleo

temperos da sua preferência

## MODO DE PREPARO

Tempere bem a carne e corte-a em fatias pequenas.

Em uma panela coloque a carne e um fio de óleo.

Acrescente um pouco de água para cozinhar a carne.

Quando a água secar coloque a cebola cortada em rodelas, o molho de tomate e espere fritar um pouco.

Por último acrescente o creme de leite e deixar ferver por uns 5 minutos.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39488-estrogonofe-de-carne-da-barbara.html>