

ESTROGONOFÉ SIMPLES DE CARNE

INGREDIENTES

alho, cebola, extrato de tomate e pedaços de tomate a gosto

1 kg de carne de boi macia cortada em cubos (pedaços pequenos)

1 lata de palmito (cortados em rodelas)

1 lata de azeitona

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão o óleo, acrescente a carne e deixe ela soltar toda a sua água.

Acrescente água até deixar 2 centímetros acima da carne.

Assim que essa água secar, acrescente o creme de leite, o palmito, a azeitona e o milho verde.

Tampe a panela e deixe cozinhar até pegar pressão.

Se ela não estiver bem cozida pode deixar cozinhar mais um pouco.

Sirva à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39660-estrogonofe-simples-de-carne.html>