

ESTROGONOFÉ CAMPEIRO

INGREDIENTES

600 g alcatra
1 fio de óleo
1 cebola média picada
2 tomates picados
3 dentes de alho esmagados
1 tablete de caldo de carne
1 caixa creme de leite
1 pacotinho ou vidro de champignon em lâminas
sal a gosto
pimenta preta moída a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, de preferência de ferro, leve ao fogo médio, um fio de óleo, e acomode pequenos bifes da alcatra, levemente temperada com sal e pimenta-do-reino moída.

Tampe, e deixe fritar, virando, até que a água que se forma, seque um pouco.

Adicione o alho, e deixe fritar um pouco.

Em seguida, junte a cebola, e deixe ela murchar e fritar um pouco.

Juntar o tomate e o caldo de carne, deixar cozinhar até se formar um molho espesso.

Observando para não grudar. Se necessário, juntar água, aos poucos.

Abaixar o fogo e juntar o champignon e o creme de leite, mexendo levemente para não talhar o creme de leite.

Servir acompanhado de arroz branco, batata palha e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39695-estrogonofe-campeiro.html>