

ESTROGONOFÉ DE LOMBO AGULHA

INGREDIENTES

1 kg de lombo agulha

4 dentes de alho

1 cebola pequena

2 colheres de óleo

1 caldo de carne

1 sachê de sazón

150 g de champignon

1 caixa de creme de leite

1 copo de 300 ml de água

MODO DE PREPARO

Primeiro frite a cebola e o alho na panela de pressão.

Acrescente a carne com osso mesmo e de uma refogada depois coloque a água, prove para ver se ficou bom de sal e deixe na pressão por 25 minutos.

Após cozida a carne, tire o osso e de uma desfiada nela.

Coloque no fogo e acrescente o champignon e o creme de leite e misture bem.

Está pronto, fica muito bom acompanhado por um arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39712-estrogonofe-de-lombo-agulha.html>