

ETROGONOFE DE PRESUNTO

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de margarina com sal
- 1 cebola média cortada em cubos pequenos
- 1 folha de louro
- 500 g de presunto cozido sem capa de gordura cortado em fatias grossas e depois em tiras largas
- 1/4 de xícara de chá de conhaque
- 1 tomate médio sem semente e sem pele cortado em cubos
- 1 xícara de chá de cogumelo paris fresco cortado em lâminas finas
- 1 colher de sopa de mostarda amarela
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 colher de café de molho inglês
- 1 xícara de chá de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, derreta a margarina e frite a cebola (não a deixe dourar).

Junte a folha de louro, o presunto e misture bem.

Coloque o conhaque em uma concha, acenda outra boca do fogão e aproxime a concha inclinado-a para que o fogo pule para dentro.

Despeje o conhaque com a chama para a panela do refogado e espere a chama apagar.

Junte o tomate e o cogumelo e misture bem.

Adicione a mostarda, o catchup, o molho inglês e mexa.

Retire a folha de louro, junte o creme de leite e mexa novamente até começar a borbulhar.

Quando começar a borbulhar retire do fogão e sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40050-etrogonofe-de-presunto.html>