

# ESTROGONOFE PRÁTICO E FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de acém (ou outra carne de sua preferência) picada em pedaços bem pequenos

1 cebola média

4 colheres de margarina

sal a gosto

1 tablete caldo de galinha

4 colheres de extrato

2 colheres de catchup

4 copos americanos de leite

2 colheres de sopa cheia de maisena

1/2 lata de milho

1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela no fogo adicione a margarina.

Doure a cebola ralada, adicione o caldo de galinha, a carne e o sal.

Adicione água e deixe cozinhar.

Em uma vasilha dissolva a maisena no leite e reserve.

Quando a carne estiver cozida, adicione o milho, o extrato e o catchup.

Misture bem e adicione a maisena dissolvida no leite.

Mexa bem, sem parar, até engrossar.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite, mexendo bem até se misturar por completo.

Sirva com arroz e batatas palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40307-estrogonofe-pratico-e-facil.html>