

ESTROGONOFÉ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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