

ESTROGONOFÉ COM TALO DE CENOURA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 cebola média picada
1 tomate médio picado
4 talos de cenoura inteiros picados
2 caixas de creme de leite
1 colher de óleo para fritar
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela preaqueça o óleo e coloque a carne moída com sal e frite bem.

Acrescente a cebola picada e o tomate refogue bem.

Após refogado acrescente os talos de cenoura picados e refogue por cerca de 5 minutos, acrescente o creme de leite e deixe ferver mexendo aos poucos, até que cozinhe o creme, pelo tempo de 10 a 15 minutinhos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/40490-estrogonofe-com-talo-de-cenoura.html>