ESTROGONOFE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 colheres(sopa) de manteiga

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 Kg de carne moída

1 tablete de caldo de carne

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de mostarda

1/2 xícara de cogumelos picados(opcional)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga e doure o alho e a cebola.Junte a carne moída, o caldo de carne esfarelado, o sal, a pimenta-do-reino a gosto.

Mexa sempre, até perder a cor avermelhada (cerca de 20 minutos). Então, adicione o molho inglês, o catchup, a mostarda e os cogumelos (opcional).Misture por 3 minutos e acrescente o creme de leite. Mexa rapidamente, até aquecer, sem deixar ferver e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40885-estrogonofe-de-carne-moida.html