

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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