

ESTROGONOFE DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de patinho cortado em tirinhas

2 caixas de creme de leite

1 cebola grande

3 tomates maduros

1 dente de alho

sal e alho a gosto

4 colheres de sopa de conhaque

óleo

200 g de champignon

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, os tomates e o alho com a quantidade de óleo desejada.

Depois de refogado, acrescente um pouco de água e cozinhe por 5 minutos e bata no liquidificador, reserve.

Refogue o patinho com um pouco de óleo, alho e sal a gosto.

Coloque o conhaque e flambe.

Depois é só acrescentar o molho e cozinhar até que fique um molho consistente.

Acrescente o creme de leite e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40973-estrogonofe-delicia.html>