ESTROGONOFE DE PERNIL DE PORCO DA RAYANE

INGREDIENTES

2 caixa de creme de leite

1k de carne de porco pernil ou qualquer outra

1 lata de milho

1 vidro de cogumelo

azeitonas

catchup

1 tablete de caldo de carne ou galinha

alho e sal a gosto

água

MODO DE PREPARO

Tempere com o alho e sal a carne de porco.

Frite a carne, coloque o creme de leite, o milho, o caldo de galinha, as azeitonas, o cogumelo e um pouquinho de catchup misture tudo e coloque um pouco de água para não ficar muito grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41221-estrogonofe-de-pernil-de-porco-da-rayane.html