ESTROGONOFE DE CARNE COM VINHO TINTO

INGREDIENTES

500 g de carne cortada em cubinhos

4 dentes de alho amassados

4 colheres de sopa de azeie de oliva

1 cebola media picada

2 folhas de louro

2 tomates picado sem pele e sementes

2 colheres de sopa de catchup

1/2 colher de chá de amido de milho dissolvidos em 20 ml de água

1 e 1/2 tabletes de caldo de carne dissolvidos em 100 ml de água

100 ml de vinho tinto seco

2 caixas de creme de leite

1/2 lata de milho e ervilha em conserva

cheiro-verde picado (coentro, cebolinha e salsa)

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, pimenta-do-reino, sal e 1 colher de sopa de azeite de oliva.

Deixe marinando por no mínimo 1 hora.

Aqueça o azeite e acrescente a carne até dourar.

Coloque a cebola, o tomate, a folha de louro e refogue por 10 minutos.

Acrescente o caldo de carne dissolvido, o vinho e o catchup, o milho e a ervilha e deixe cozinhar por mais 15 minutos (mexendo sempre).

Acrescente o creme de leite o amido de milho e deixe cozinhar por mais 10 minutos, retire do fogo, acrescente o cheiro verde e deixe descansar por 5 minutos.

Servir com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41748-estrogonofe-de-carne-com-vinho-tinto.html