ESTROGONOFE DE CARNE (SEM CREME DE LEITE)

INGREDIENTES

500g de carne bovina cortada e cubos

2 colheres de margarina

sal

tempero baiano (ou sazon)

orégano

1 tomate picado

1 cebola picada

200 g de cogumelo tipo champignon

1 pote de maionese

4 colheres (sopa) de molho de tomate

1 colher (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de mostarda

1/2 colher (sopa) de molho de pimenta

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o orégano, sal e o tempero pronto. Aqueça na caçarola a margarina e coloque a carne para fritar.

Assim que estiver frita a carne (não deixe fritar muito), acrescente a cebola e o tomate. Deixe por 3 minutos, e então acrescente o cogumelo, molho de tomate, catchup, mostarda e o molho de pimenta. Misture bem. Abaixe o fogo, e coloque a maionese. Se preferir, acrescente 100 ml de água natural. Misture bem. Assim que começar a borbulhar, desligue e sirva acompanhado de arroz e batata palha. É uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41933-estrogonofe-de-carne-sem-creme-de-leite.html