

# ESTROGONOFE DA LORI

## INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite  
300 g de Champignon  
750 g de carne ou frango cortado em tiras  
3 colheres de sopa de molho de tomate  
4 colheres de sopa de mostarda  
6 colheres de sopa de catchup  
1 lata de milho  
2 dente de alho  
1/2 cebola picada  
2 colheres de óleo  
1 sachê de sazón sabor carne (vermelho)  
100 g de azeitona sem caroço fatiado  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o óleo, cebola, alho e frite bem.

Depois coloque a carne ou frango e sazón, cozinhe bem em fogo baixo, quando a carne estiver pronta coloque o molho de tomate, deixe pegar o gosto e acrescente champignon, milho, azeitona e mexa bem por 5 minutos.

Acrescente mostarda, catchup, creme de leite, está pronto.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42662-estrogonofe-da-lori.html>