

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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