

ESTROGONOFE DE CARNE SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 500 g de carne de boi (chã de dentro, filé mignon, de sua preferência)
- 5 colheres (de sopa) de massa de tomate ou 3 de catchup
- 1 colher (de sopa) de mostarda
- 1 colher (de chá) de molho inglês
- 3 colheres rasas (de sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 sachê de tempero pronto
- 1 lata de champignon (opcional)
- alho, cebola e sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho e o sachê de tempero pronto, misture a farinha de trigo no leite até dissolver e reserve.

Coloque para refogar a carne no fio de óleo até perceber que está frito e dourado.

Acrescente a cebola e massa de tomate ou o catchup.

Coloque água até cobrir a carne uns 2 dedos ou a quantidade de caldo que desejar.

Acrescente caldo de carne mexa até dissolver.

Coloque a mistura feita com a farinha de trigo.

Mexa até engrossar.

Adicione a mostarda e o molho inglês.

Depois de pronto coloque o champignon.

Sirva com batata palha e arroz branco.

Fica uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42818-estrogonofe-de-carne-sem-creme-de-leite-2.html>