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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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