

ESTROGONOFFE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 molho de tomate
- 1 copo de milho
- 1 lata de ervilha
- 3 colheres (chá) de azeite de oliva
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
- 1 cubo de caldo knorr de bacon (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma panela, espere até que ela solte um pouco de água.

Em seguida acrescente o sal, a pimenta, o orégano e o caldo quinnor de bacon.

Mexa até que nem um dos ingredientes continue evidente.

Aguarde até que a água seque aí então acrescente o azeite, o milho e a ervilha.

Mecha para misturar bem os ingredientes com a carne.

Acrescente o molho de tomate.

Mecha bem.

Acrescente o creme de leite e mecha novamente.

Espere por 2 à 3 minutos mecha novamente e desligue o fogo.

Sirva em seguida!

Dica: Pode ser acrescentado batata palha por cima.

Espero que gostem bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42982-estrogonoffe-de-carne-moida.html>