

ESTROGONOFE BEM SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de carne (pode ser coxão mole, alcatra etc)

1 lata de creme de leite

1 lata de massa de tomate

3 colheres de manteiga

1/2 cebola ralada

mostarda e champignon a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos ou filetes, e junto com a manteiga e a cebola leve ao fogo alto e deixe a carne fritar até ficar bem molinha.

Após a carne ficar no ponto abaixe o fogo e coloque aos poucos a massa de tomate, assim que colocar toda a massa adicione devagar o creme de leite até formar um creme, mexa tudo e adicione a mostarda e o champignon a seu gosto.

Uma dica é colocar um pouquinho de água na hora de fritar a carne.

Isso evita que ela grude na panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42990-estrogonofe-bem-simples.html>