

# STROGONOFF DE PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne bovina (coxão mole, patinho) cortados para estrogonofe
- 4 cebolas grandes
- 1 vidro de champignon
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de catchup
- 2 colheres de mostarda
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de farinha de trigo para engrossar o molho
- sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne na margarina na panela de pressão.

Bata no liquidificador as cebolas com até formar um creme se for necessário acrescente um pouco de água na hora de bater, em seguida coe e reserve o creme da cebola.

Quando a carne estiver dourada acrescente o creme da cebola mexendo bem.

Tampe a panela assim que pegar pressão conte 30 minutos.

Desligue a panela acrescente o catchup, a mostarda e o champignon.

Engrosse com a farinha de trigo, deixe ferver por alguns minutos e desligue o fogo, por último acrescente o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43025-strogonoff-de-panela-de-pressao.html>