

# DELICIA DE ESTROGONOFE

## INGREDIENTES

500 g de filé mignon, cortado em cubos médios

1 lata de cogumelos fatiados

1 colher de sopa cheia de manteiga sem sal

1 cebola média bem picada

Sal e pimenta do reino a gosto

1 e ½ caixas de creme de leite, sem soro

Catchup – quanto baste

Para acompanhamento: arroz branco e batata palha

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na manteiga e, quando ficar transparente, adicione a carne, já temperada com pimenta do reino e sal. Cozinhe bem e, quando a água começar a secar, acrescente os cogumelos. Deixe por poucos minutos e, em seguida, coloque catchup a gosto – eu deixo a mistura bem vermelhinha, que fica mais saboroso e picante.

Depois de alguns minutos apurando, baixe o fogo e acrescente o creme de leite. Misture bem, cozinhe e, quando começar a ferver, desligue o fogo. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43491-delicia-de-estrogonofe.html>