

# ESTROGONOFE DE CARNE DE SOJA

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de PVT (Proteína Vegetal Texturizada) em pedaços grandes deixadas de molho em 4 xícaras de água quente por 10 minutos
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de cogumelos picados em lâminas
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de catchup
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal

## MODO DE PREPARO

Escorra o PVT e pique em lâminas separe, aqueça uma panela grande e acrescente a margarina ou manteiga, o molho de tomate, os cogumelos picados, 2 colheres de sopa de mostarda, 2 de sopa de catchup e 3 de sopa de molho inglês.

Acrescente o PVT picado, coloque o sal e o açúcar, deixar ferver por cinco minutos em fogo baixo. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite mexendo bem.

Acompanha arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43786-estrogonofe-de-carne-de-soja.html>