

ESTROGONOFÉ 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>