

ETROGONOFÉ DE CARNE COM REQUEIJÃO E MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

600 g de carne patinho

2 cebolas pequenas

2 alhos

1 pedaço pequeno de pimentão verde

1 tomate grande

1 colher de molho de tomate pronto

1 tablete de caldo de carne

3 colheres de molho de alho pronto

sal e tempero completo a gosto

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras ainda crua.

Esquente a panela com uma colher de óleo e meia colher de açúcar.

Coloque a carne e deixe fritar por uns 5 minutos.

Enquanto isso corte os temperos.

Coloque os temperos e as colheres de molho de alho.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Depois de cozida a carne e com tempero de seu gosto.

Adicione 3 colheres de requeijão.

Ferva por 3 minutos.

Sirva quente acompanhado de arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43952-etrogonofe-de-carne-com-requeijao-e-molho-de-alho.html>