

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>