

ESTROGONOFE DE QUEIJO

INGREDIENTES

4 colheres de manteiga
1/2 xícara de cebola picada
6 colheres de catchup
3 colheres de mostarda
2 colheres de molho inglês
1 xícara de água
2 latas de creme de leite sem soro
1 vidro de champignon
500 gramas de queijo minas cortado em cubos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a manteiga com a cebola.
Acrescente o catchup, a mostarda, o molho inglês e a água.
Coloque o creme de leite e o champignon.
Por ultimo acrescente o queijo minas e o sal.
Deixar ferver um pouco o queijo, mas não deixe derreter.
Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44003-estrogonofe-de-queijo.html>