

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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