

# 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>