

ESTROGONOFÉ FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

1 cebola

1 tomate

600 g de bife bovino

1/2 de lata de extrato de tomate

1 caixa de creme de leite

1 colher de margarina

1 colher de azeite

1 pitada de pimenta

1 colher de Shoyu

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubos e leve ao fogo com o azeite e deixe dourar, logo após estar dourada acrescente o tomate, também picado em cubos.

Enquanto o tomate se desmancha, corte o bife em pequenas fatias, e leve ao fogo com a margarina, para cozinhar. Quando estiver cozido, e o tomate estiver desmanchado, acrescente o bife com o tomate e a cebola.

Acrescente o sal, a pimenta e o shoyu.

Deixe cozinhar por 10 minutos, e acrescente o extrato de tomate.

Deixe cozinhar o extrato por mais 10 minutos, acrescente o creme de leite, cozinhe por 2 minutos e está pronto.

Se preferir você pode temperar o bife com sal antes de cozinhar-lo com a margarina, mas ainda assim deverá acrescentar um pouco de sal no molho, cuide para não ficar muito salgado.

Acompanhe com arroz e batata palha. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/44097-estrogonofe-facil-e-barato.html>