

# ESTROGONOFE 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 cozinha-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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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