

ESTROGONOFÉ DE CARNE FÁCIL

INGREDIENTES

300g de filé mignon cortados em cubos ou em filetes

6 dentes de alho picados

1 cebola pequena ralada

Sal e Pimenta-do-Reino a gosto

400g de creme de leite

200ml de água

1 tablete de caldo de picanha (ou de carne)

5 colheres de molho de tomate

1 colher de extrato de tomate

2 colheres de mostarda

4 colheres de catchup

1 colher de azeite ou óleo

Opcional: Pode-se acrescentar Champignon a gosto.

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com a cebola, alho, pimenta-do-reino e sal, reserve.

Em uma panela coloque o azeite ou óleo em fogo médio e frite a carne deixando mal passada;

Esquente a água e dissolva o caldo de picanha ou de carne e despeje na panela com carne e deixe ferver.

Quanto a água estiver pela metade acrescente o molho de tomate, mexendo sempre, deixe ferver por 5 minutos.

Coloque a mostarda, o catchup e não pare de mexer, ferva por mais 5 minutos.

Coloque o creme de leite aos poucos misturando com os ingredientes, quanto formar um único molho em fogo baixo cozinhe por 5 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44169-estrogonofe-de-carne-facil.html>