

ESTROGONOFE DE FRUTOS DO MAR E SALADA DE MAIONESE DA QUERIDA

INGREDIENTES

ESTROGONOFE:

Estrogonofe:250 g de champignon

250 g de lula

250 g de marisco

500 g de camarão

1 colher de manteiga ou margarina

1 cebola picada

3 dentes de alho fatiado

1 colher de chá de sálvia picadinha

1 colher de chá de mostarda

2 colheres de sopa de catchup

1 sachê de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

Sal e pimenta a gosto

SALADA DE BATATAS:

Salada de batatas:5 batatas médias

4 ovos (2 cozidos junto com as batatas)

2 colheres de sopa de salsa e cebolinha verde picadinhos

1 colher de cebola roxa picadinha

1 dente de alho esmagado

1/2 colher de chá de mostarda

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

ESTROGONOFE:

Estrogonofe:Derreta a manteiga em um panela de preferência larga tipo frigideira funda, acresça nessa ordem o champignon, o marisco temperando com um pouco de sal e pimenta moída na hora e refogue 3 minutos.

Repita a operação com a lula e por fim com o camarão, acresça a sálvia, a mostarda e o catchup e o molho de tomate, não cozinhar muito para que os frutos dos mar fiquem borrachudos, do marisco ao camarão uns 10

minutos são suficientes, acerte o sal e desligue o fogo.

SALADA DE BATATAS:

Salada de batatas: Descasque as batatas e pique em pedaços grandes em um recipiente que permita misturar os ingredientes depois, descasque os ovos cozidos e separe as gemas das claras reservando as gemas.

Pique as claras em pedacinhos pequenos e junte as batatas, junte o tempero verde (salsa e cebolinha picada) a cebola, misture tudo e tempere com sal, vinagre e pimenta moída na hora a gosto.

Separe 2 gemas cruas com as gemas cozidas e esmague com um garfo até obter uma mistura homogênea.

Acrescente óleo de soja ou outro aos poucos e misture de forma a formar a maionese bem firme.

Amasse um alho e misture na maionese, tempere com sal e pimenta a gosto. Misture tudo com as batatas e os demais ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44490-estrogono-fe-de-frutos-do-mar-e-salada-de-maionese-da-querida.html>