ESTROGONOFE DE CARNE À LA CLAUDIA

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole (ou contra-filé)

2 caixas de creme de leite

2 saches de molho de tomate

1 caldo knorr de carne

Champignons à vontade (cortados ao meio)

Sal a gosto

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos.

Em uma panela acrescente o óleo, o sal e o knorr.

Frite-os desmanchando o caldo Knorr, acrescente a carne e deixe ela fritar.

Feche a panela e deixe a carne cozinhar com a própria água (se ela não chegar no ponto desejado, acrescente um pouco de água).

Depois de cozida, acrescente os 2 sachês de molho de tomate, mexa bem. Em seguida acrescente o creme de leite, mexa até misturar bem com a massa de tomate, acrescente os champignons, cozinhe um pouco. Desligue e sirva quente.

Eu gosto de colocar milho, fica super gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45306-estrogonofe-de-carne-a-la-claudia.html