

ESTROGONOFÉ DE CARNE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de chã cortado em tiras

1 colher se sopa de azeite

cebola picada a gosto

molho shoyu a gosto

sal

alho

sazón

caldo de carne

molho de pimenta

2 colheres de catchup

2 colheres de mostarda

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de maionese

100 g de cogumelo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho e sazón.

Refogue a cebola no azeite até dourar.

Coloque a carne, o molho shoyu e o caldo de carne.

Deixe cozinhar até a água quase secar.

Quando estiver quase sem água e a carne cozida coloque o molho de pimenta, o catchup, a mostarda e o cogumelo.

Por último coloque o creme de leite e a maionese.

Deixe aquecer até sumir o rastro da maionese, sempre mexendo bem.

Prontinho!

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45569-estrogonofe-de-carne-super-facil.html>