

ESTROGONOFE DE CARNE DA FÊ

INGREDIENTES

4 filés de carne de primeira
1 lata de creme de leite
1/2 pacote de molho de tomate
2 sachês de sazón
1 colher de sopa de alho
6 champignon
óleo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos.
Tempere a carne com os 2 sachês de sazón e reserve.
Em uma panela refogue o alho com um fio de óleo e sal.
Coloque a carne e deixe em fogo alto até ela ficar no ponto.
Em seguida coloque o meio pacote de molho de tomate e 1 pacote de creme de leite e mexa.
Se sentir necessidade acrescente mais um pouco de sal.
Coloque os 6 champignon e espere alguns segundos até que ele fique no ponto.
Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45886-estrogonofe-de-carne-da-fe.html>