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 olho 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 champignom 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