

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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