

ESTROGONOFE DE BIFINHOS DO CACHAÇO

INGREDIENTES

500 g de bifinhos do cachaço de porco

200 g de cogumelos laminados

2 colheres sopa catchup

1 colher sopa mostarda

200 g de polpa de tomate

200 g de creme de leite

1 cebola pequena

pasta de alho

batata palha

manteiga

MODO DE PREPARO

Corte os bifinhos em tiras pequenas.

Tempere os bifinhos com a pasta de alho e reserve.

Corte a cebola em cubinhos pequenos e reserve.

Em uma panela acrescente a manteiga em seguida frite os bifinhos.

A seguir acrescente a cebola e refogue.

Junte aos bifinhos o catchup.

A polpa de tomate a mostarda e deixe cozinhar até os bifinhos estarem macios.

Em seguida acrescente o creme de leite e um pouco de água se necessário.

Por último os cogumelos laminados deixe em fogo baixo apenas para apurar.

Sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45898-estrogonofe-de-bifinhos-do-cachaco.html>