ESTROGNOFE DE CARNE COM TOMATE

INGREDIENTES

500 g de alcatra ou colchão mole em bife

1 cebola ralada

6 tomates sem casca e sementes

2 dentes de alho

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta-do-reino

2 colheres de margarina

2 colher de mostarda

1 colher de catchup

2 caixinhas de creme de leite

1 colher de azeite

1 cubinho de caldo de carne

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Corte os bifes em tirinhas, temperando com 1 colher de mostarda, o orégano, a pimenta-do-reino e o sal.

Reserve por 20 minutos.

Em uma frigideira anti aderente, coloque uma colher de azeite e sele as tirinhas de carne e reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela, coloque a cebola ralada e a margarina, refogando por alguns minutos. Em seguida acrescente o tomate sem casca e sementes cortado em cubinhos, refogando por mais alguns minutos.

Acrescente as tirinhas seladas, o catchup, a mostarda, o alho picado, o caldo de carne e os temperos. Deixe refogar mexendo de vez em quando.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite.

O ideal é servir com batata palha e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46363-estrognofe-de-carne-com-tomate.html