

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 bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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