

# 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>