ESTROGONOFE DE ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

400 g de carne moída de primeira

1 cebola grande ou média

sal a gosto

óleo para fritar, só para cobrir o fundo da panela, pode ser panela grande

1 pote de champignon

1 lata de creme de leite

1 pacote de massa de tomate molhissimo, ou fugini, ou a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar a cebola, bem picadinha.

Misturar a cebola com as mãos, junto com a carne, o sal, mexer bem.

Depois faça pequenos bolinhos, como se fossem minialmôndegas.

Coloque a panela para aquecer com o óleo, quando estiver quente frite as minialmôndegas, pode virar, frite bem.

Depois coloque o champignon, colocar a massa de tomate e cozinhar um pouco.

Desligue o fogo e por último o creme de leite, misture bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46549-estrogonofe-de-almondegas.html