STROGONOFF DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de acém ou pá

2 tabletes de caldo de carne

1 e 1/2 xícara de ketchup

1/2 xícara de maionese

4 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola grande

1 colher (sopa) cheia de manjerona

sal (opcional)

1 xícara (café) de vinho branco

MODO DE PREPARO

Limpe bem a carne, corte em tirinhas e tempere com os tabletes de carne, bem dissolvidos, o alho socado e a pimenta a gosto

Deixe pegar gosto por uma hora

Feito isso, leve uma panela ao fogo com óleo para esquentar, junte a carne, frite até dourar (não pare de mexer)

Junte a cebola picadinha, refogue bem e vá adicionando água até a carne ficar macia (prove o sal)

Estando a carne macia, junte o vinho, refogue um pouco e adicione o katchup, a maionese e a farinha dissolvida no creme de leite, mexa até engrossar e cozinhar, prove os temperos e, por último, junte a manjerona picadinha

Sirva bem quente, com batata sauté ou com arroz branco

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/467-strogonoff-diferente.html