

TOMATE RECHEADO COM ESTROGONOFÉ DE FILE

INGREDIENTES

1 tomate grande
300 g de filé em cubinhos pequenos
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de mostarda
1 colher sopa de catchup
1 cebola pequena
copinho de champignon cortadinho
2 colheres sopa de manteiga
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a tampinha e o miolo do tomate.

Tire as sementes e a água e reserve.

Tempere o filé a gosto, doure a cebola na manteiga e acrescente o filé.

Deixe refogar até ficar fritinho.

Acrescente o champignon, mexa e coloque a mostarda, o catchup e mexa, por último acrescente o creme de leite e apague.

Preencha o tomate com o estrogonofé e leve ao forno alto por 20 minutos.

Fiz um espaguete ao alho e óleo pra acompanhar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46781-tomate-recheado-com-estrogonofe-de-file.html>