

ESTROGONOFE DA DANY

INGREDIENTES

1 kg de filé, alcatra ou patinho, cortadas em tirinhas

1 linguiça calabresa, cortados em tirinhas

200 g de bacon, cortados em cubos

1 cebola grande picada

5 dentes de alho amassado

3 folhas de louro

1 pimentão picado

1 xícara de salsa e cebolinha picada

1 sachê de molho de tomate ou 1 xícara

1 lata de milho

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 latas de creme de leite

1 xícara de leite

2 colheres de trigo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne, a linguiça e o bacon com o alho, a cebola, o pimentão, o louro, parte da salsa, sal e pimenta a gosto.

Deixe apurar por alguns minutos, leve ao fogo em uma panela de pressão e refogue bem.

Acrescente o molho e o leite e coloque na pressão por uns 20 minutos.

Tire da pressão e verifique se a carne está bem molinha, se não tiver coloque na pressão novamente.

Acrescente o creme de leite, o milho e a farinha de trigo e mexa até engrossar o molho.

Sirva com salsa salpicada por cima.

Um bom acompanhamento é arroz branco, purê de batata e salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46911-estrogonofe-da-dany.html>