ESTROGONOFE DE CARNE OU FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

1,5 kg de carne de sua preferência cortada em cubos (filé mignon, alcatra, contra-filé, patinho)

1 vidro grande de palmitos

1 catchup grande (ou pequeno se desejar mais suave)

2 latas de creme de leite

5 colheres de conhaque

tempero da carne a gosto (sal, pimenta, cebola, alho)

1 colher de óleo ou azeite para refogar a carne ou frango

MODO DE PREPARO

Tempere a carne ou o frango e refogue até dourar.

Ainda com o fogo aceso, acrescente o conhaque e mexa um pouco para misturar e eliminar o álcool (cerca de dois minutos).

Adicione o catchup e o palmito e refogue mais uns dois minutos.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite.

Sirva acompanhado de arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47851-estrogonofe-de-carne-ou-frango-com-palmito.html