

# ESTROGONOFE SIMPLES E BARATO

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de bife de acém
- 1 cebola mediana picada
- 1 dente de alho
- 1 pacote pequeno de azeitonas picadas
- 1 lata de milho verde
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 tempero de carnes sazón
- 1 colher de chá rasa de colorau
- 1/2 xícara de água
- 1 cenoura média ralada
- Sal e cominho e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro pique o bife em pedaços bem pequenos, leve para fritar com um pouquinho de óleo, quando estiver começando a dourar junte a cebola e o alho e doure mais um pouquinho não deixando ficar a carne muito dourada, senão ela resseca.

Junte o sal e o sazón quando a carne já estiver frita, pois se temperar a carne com o sal antes ela resseca.

Coloque 1/2 xícara de água e o colorau, quando a água estiver quase seca por completo junte o milho verde e as azeitonas, desligue o fogo e por último o creme de leite e a cenoura ralada.

Servir com arroz branco e batata frita ou batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49131-estrogonofe-simples-e-barato.html>