ESTROGONOFE SIMPLES E BARATO

INGREDIENTES

1/2 kg de bife de acém

1 cebola medica 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 raza 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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