

ESTROGONOFÉ LIGHT DA POLLY

INGREDIENTES

500 g de coxão mole

3 dentes de alho

1 cebola

1/2 caldo de carne

1 tomate picadinho

1 pote iogurte desnatado

2 colheres (sopa) catchup

1 colher (sopa) mostarda

sal, limão e azeite

cheiro verde a gosto

Batata palha

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos pequenos e tempere com o alho, limão e sal. Reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite e refoque a cebola

Em seguida coloque a carne já temperada, mexa até fritar, quando estiver dourada, coloque o tomate picadinho.

Abaixe o fogo e deixe o tomate derreter.

Coloque o caldo de carne, a mostarda e o catchup e o cheiro verde, mexa bem.

Desligue o fogo e coloque o iorgute desnatado.

Para acompanhamento: arroz branco e batata palha.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49210-estrogonofe-light-da-polly.html>