STROGONOFF DE GADO DA LI

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina (bife coxão mole ou carne de panela)

1 cebola grande

1 dente de alho ou a gosto

Óleo para refogar a cebola

1 copo de vinho tinto

1 tomate grande sem casca

1 caixinha de molho de tomate

1 vidrinho de champignon ou 1/2 vidro de palmito

1 creme de leite

Batata palha à gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho picadinhos com óleo

Coloque a carne cortada em cubos ou tiras finas, como preferir

Sal a gosto

Coloque o vinho

Coloque o molho de tomate até ficar bem vermelho

Deixe ferver para misturar

Coloque o champignon e deixe cozinhar uns 10 minutos

Desligue e coloque o creme de leite

Sirva com a batata palha, arroz branco e maionese de maçã como sugestão

Vá provando a maciez da carne, pode variar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4934-strogonoff-de-gado-da-li.html