

MACARRÃO COM ESTROGONOFÉ DE PERU

INGREDIENTES

350 g de cogumelos cortados
3 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de cebola finamente picada
300 g de carne de peru em cubos
1/2 xícara de molho de tomate
1 colher de chá de noz-moscada
1 colher de sopa de tomilho fresco picado
1 xícara de creme de leite (pode substituir por iogurte natural)
Sal a gosto (você vai precisar de mais sal do que o esperado)
Pimenta a gosto
1 pacote de macarrão (o tipo fica a sua escolha)

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira grande em fogo médio. Adicione os cogumelos e refogue-os até secar (cozinhá-los sem óleo), sacudindo a panela frequentemente para que não fique grudado no fundo.

Deixe por 3 a 5 minutos, até que os cogumelos libertar a sua água e comecem a dourar.

Adicione a manteiga e a cebola e cozinhe, mexendo ocasionalmente, por cerca de 4 minutos, até que as cebolas comecem a dourar. Polvilhe sal por cima de tudo. Adicione a carne de peru e molho e misture bem. Cozinhe por um minuto ou dois, e polvilhe com o tomilho, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Você pode querer adicionar algumas colheres de água para diluir o molho.

Misture o creme de leite bem. Não deixe o molho chegar a um sumo ou ferver. Ajuste os temperos a gosto. Em particular, dependendo de como seu molho foi temperado, você pode precisar adicionar sal.

Cozinhe o macarrão de acordo com a embalagem.

Sirva imediatamente sobre macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50036-macarrao-com-estrogonofe-de-peru.html>