

MACARRÃO AO ESTROGONOFE

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete
- 800 g de filé mignon cortado em cubos
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 cebola grande
- 3 colheres de catchup
- 2 colheres de mostarda
- 1 colher de molho inglês
- 3 colheres de margarina
- 1 copo de água
- 1 vidro de cogumelos
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola ralada com a margarina, junte o filé (para fritar bem a carne sem acumular agua junte a farinha de trigo).

Depois de frita, acrescente o catchup, a mostarda, e o molho inglês, e deixe cozinhar por 5 minutos, adicione a água aos poucos.

Deixe ferver. Coloque os cogumelos e o creme de leite.

Prepare o macarrão.

Coloque em um refratário, cubra com o molho e polvilhe batata palha. Sirva com salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50821-macarrao-ao-estrogonofe.html>