

MACARRÃO AO ESTROGONOFÉ

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 água junta 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-macarao-ao-estrogonofe.html>