ESTROGONOFE À MODA THAI

INGREDIENTES

500 g de alcatra ou coxão mole cortado em tiras

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassado

1 pedaço pequeno de gengibre descascado e picado

1 tablete de tempero (eu uso o de arroz - cebola e alho)

1 vidro de leite de coco

4 colheres de sopa de mostarda preta

1 colher de sobremesa (cheia) de canela

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

páprica picante a gosto

Noz-moscada a gosto

1/2 caixinha de creme de leite

200 g de champignons picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue metade da cebola em um pouco de óleo.

Quando a cebola estiver dourada, acrescente metade do gengibre picado e deixe refogar por mais 2 minutinhos em fogo baixo para não queimar a cebola.

Em seguida acresente os dentes de alho amassados.

Adicione a carne e deixe refogar com o tempero, acrescente o sal, o tablete de tempero e a pimenta-do-reino.

Deixar a carne refogar até que ela seque quase completamente (ela vai soltar água, tem que deixar essa água secar quase toda, até que fique um caldo grossinho).

Reserve.

Em outra panela refogue o restante da cebola com o resto do gengibre (da mesma maneira). Quando a cebola estiver dourada, acrescente o leite de coco e deixe ferver.

Adicione a mostarda, a canela e o restante dos temperos, e deixe ferver em fogo baixo.

Quando o creme estiver mais encorpado, acrescente o creme de leite e mexa.

Experimente para ver se o tempero está do seu gosto.

Por último acrescente os champignons picados.

Sirva com arroz, de preferência com um arroz aromático Jasmin, ele vai dar uma complementada no sabor do

prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51043-estrogonofe-a-moda-thai.html