STROGONOFF ESPECIAL DE MIGNON

INGREDIENTES

1 Kg de iscas de mignon

70 g de manteiga

3/4 de xícara de cebola

sal a gosto

1 colher (chá) de páprica (eu uso 1/2 colher de páprica picante e 1/2 colher de páprica doce)

1 colher (chá) de molho inglês

conhaque (+ ou - 1/3 de xícara)

200 g de champignon fatiado

1 colher de farinha de trigo

250 ml de creme de leite (uso metade de nata e metade de creme de leite de caixinha)

1 colher (sopa) de mostarda amarela

1/2 colher (sopa) de mostarda escura

1/2 xícara de ketchup

MODO DE PREPARO

Aqueça uma colher de manteiga e refogue a cebola e os cogumelos, caso não sejam em conserva

Junte a mostarda, o ketchuo e a farinha

Mexa e reserve em uma frigideira grande, derreta a manteiga restante com óleo e doure a carne aos poucos para não juntar água

Flambe com o conhaque

Tempere com sal, páprica e molho inglês

Junte a mistura de ketchup, mostarda e farinha

Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar

Por fim, junte o creme de leite e os cogumelos se for em conserva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5244-strogonoff-especial-de-mignon.html