ESTROGONOFE À NAPOLEÃO

INGREDIENTES

1,2 kg de patinho ou coxão mole (carne de boi, são carnes mais baratas e funcionam bem, é lógico que pode ser alcatra, maminha ou filet mignhon. contra filet é meio gorduroso, se usar limpe bem).

Amaciante de carne

100 ml de brandy francês Napoleon

2 caixas de 200 ml de creme leite

300 ml de molho madeira pronto (é mais prático e alguns já vem com o champignon)

150 gramas de champignon

1 lata de milho verde

1 copo de requeijão

Sal a gosto

Óleo de girassol ou canola (um pouco para cozinhar a carne, estes são óleos que vão evitar o colesterol)

MODO DE PREPARO

Passe o amaciante na carne um pouco antes de cortá-la em tiras. Pode fazer isso na própria tábua de carnes.

Com uma faca grande “tipo churrasco”, corte a carne em tiras (espessura não muito grande e não muito fina). Se tiver problemas de colesterol tire toda a gordura e use creme de leite light. Também manere no sal (se faltar e só colocar depois).

Esquente o óleo em um caçarola grande (opcional colocar cebola picada e alho a gosto).

Com a carne cortada já em tiras, coloque na panela com o óleo fervendo. Coloque o sal a gosto (modere se tiver problemas com sal tipo obesidade e/ou problemas do coração e/ou pressão alta).

Cozinhe até dourar a carne (mexa com a colher de pau para a carne não grudar no fundo da panela). Se a carne for aproveitamento de churrasco o tempo de cozimento é menor (ainda que o gosto final varie um pouco, é ótimo).

Quando a carne dourar, jogue o molho madeira pronto. Macete: o recipiente do molho madeira contém ainda bastante molho, coloque água filtrada nele, sacuda e jogue o conteúdo restante na panela.

Nesse momento, a mistura vai demorar um pouco para esquentar e com isso você pode aproveitar o tempo para abrir a lata de milho verde (abra um pouco dos dois lados, despeje a salmoura na pia, e depois com a lata seca termine de abrir a lata para jogar o milho).

Jogue o milho e o champignon (inteiro ou em tiras, o que preferir). Mexa a mistura.

Abra as caixinhas de creme de leite, por cima, com a tesoura.

Antes de jogar o creme de leite despeje o brandy Napoleon. Mexa a Mistura.

Com tudo bem quente, despeje uma caixa de creme de leite e mexa bem. Depois jogue a outra (macete: com a colher de pau puxe a sobra do creme de leite que fica dentro da caixinha).

Mexendo o tempo todo, deixe ferver e assim que ferver pode jogar o copo inteiro de requeijão.

Mexa bem até ter certeza que tudo dissolveu e se misturou e desligue o fogo. Está pronto o seu estrogonofe à Napoleon. Quando for servir é só dar uma esquentadinha. Não perde o gosto (e dá para congelar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52762-estrogonofe-a-napoleao.html