ESTROGONOFE CREMOSO AO VINHO

INGREDIENTES

800 g de patinho em cubinhos

2 cebolas picadas em cubinhos bem pequenos

1 dente de alho amassado com cheiro verde e sal

1 vidro de palmito picado

1 copo americano de vinho tinto seco

1 copo americano de catchup

1/2 copo americano de mostarda

Sal a gosto

1 flor de pimenta calabresa se preferir (opicional)

3 caixinha de creme de leite sem soro

1 caixinha de leite (a mesma do creme de leite)

MODO DE PREPARO

Numa panela média coloque a cebola e o alho para refogar.

Em seguida, acrescente a carne, e aguarde até que ela fique no ponto.

Quando a carne estiver no ponto correto, coloque a pimenta e em seguida acrescente o vinho.

Deixe por alguns minutos, e em seguida coloque o palmito, o creme, o catchup e a mostarda.

Coloque o leite, deixe cozinhar por alguns minutos.

Antes de finalizar corrija o sal ao seu gosto e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52932-estrogonofe-cremoso-ao-vinho.html