

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 (opcional)
- 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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