ESTROGONOFE DE CARNE ANTONIETTA

INGREDIENTES

500 g de carne em cubinhos (filé mignon ou alcatra)

200 g de cogumelos (tipo champignon)

3 cebolas médicas picadas

2 dentes de alho amassado

200 gramas de bacon picado

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de catchup

2 colheres (sopa) de mostarda

Batata palha para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon e reserve o óleo.

Com metade deste óleo, frite a cebola.

À parte, em uma frigideira, refogue a carne com o restante do óleo e adicione a cebola já frita. Mexa bem.

Acrescente o cogumelo, o catchup e a mostarda. Apague o fogo e creme de leite. Quando servir, polvilhe com a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53243-estrogonofe-de-carne-antonietta.html