

ESTROGONOFE DE CARNE AO FORNO

INGREDIENTES

ESTROGONOFE:

Estrogonofe: 1 kg de alcatra em cubos

1 dente de alho amassado

1 cebola pequena ralada

1 folha de louro

3 tomates picados sem semente

1 colher (sopa) de cheiro verde picado

2 colheres (sopa) de catchup

2 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de óleo

1 lata de creme de leite

sal a gosto

FAROFA:

Farofa: 150 g de manteiga

1 pitada de noz-moscada

300 g de farinha de trigo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

ESTROGONOFE:

Estrogonofe: Em uma panela coloque o óleo, o alho e a cebola e deixe dourar.

Acrescente o tomate e depois de 5 minutos adicione a carne, a mostarda, o catchup e a folha de louro, deixe por mais 25 minutos.

Se secar, coloque um pouquinho de água.

Quando formar um caldo grosso, desligue e adicione o creme de leite.

Retire a folha de louro e reserve.

FAROFA:

Farofa: Em uma tigela coloque todos os ingredientes, mexa com as mãos até virar uma farofa.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque metade da farofa, cubra com o estrogonofe e por último coloque o restante da farofa.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53502-estrogonofe-de-carne-ao-forno.html>