

# ESTROGONOFÉ NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

500 g de patinho cortado em tirinhas

3 colheres de catchup

3 colheres de mostarda

1 colher rasa de sal

1 colher de margarina

1 lata de creme de leite sem soro

Cogumelos

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a margarina, a carne de deixe selar mexendo sempre, colocar os demais ingredientes e cobrir com água fervendo (o suficiente para cozinhar).

Após 20 minutos, abrir a pressão, colocar os cogumelos e deixar terminar o cozimento até secar quase todo o caldo, mexendo sempre.

Na hora de servir colocar o creme de leite, mexer mas não deixe ferver.

Servir com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54111-estrogonofe-na-panela-de-pressao.html>