ESTROGONOFE MIGNON DO CHEF

INGREDIENTES

600 g de filé mignon cortados em cubos

2 cebolas grandes laminadas

4 tomates grandes sem pele e sem sementes

3 dentes de alho grandes laminados

folhas de manjericão a gosto

pimenta-do-reino a gosto

100 g de alho poró

1 cubo de caldo de carne

azeite de oliva a gosto

350g de cogumelos frescos

bouquet garni de mix de ervas frescas (alecrim, orégano e salsa)

pitadas de açúcar

150 ml de iogurte natural

150 ml de creme de leite light

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Refogue as cebolas no azeite.

Acrescente o caldo de carne, o alho poró, os tomates e as pitadas de açúcar.

Depois de refogados passe no liquidificador e separe

Tempere a carne com pimenta-do-reino e sal a gosto. Depois sele com farinha de trigo.

Frite os cubos de filé no azeite. Desta forma vamos manter a suculência da carne.

Em uma panela grande ferva o molho que foi batido no liquidificador e acrescente o bouquet garni, que vai perfumar o strogonoff. Deixe em fogo baixo com a panela semitampada por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, acrescente os cogumelos frescos e espere 3 minutos. Acrescente os cubos de filé e acerte o sal.

Por fim, desligue o fogo, acrescente o creme de leite, o iogurte natural e as folhas de manjericão.

Mexa delicadamente por mais 3 minutos, retire o bouquet garni e sirva em seguida.

Pode ser acompanhado com arroz de pinga e fios de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55468-estrogonofe-mignon-do-chef.html