

ESTROGONOFE DE PVT (CARNE DE SOJA)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de PVT (Proteína Vegetal Testurizada) em formato graúdo
- 1/2 xícara de shoyo
- 4 colheres de sopa de alho picado
- 1 pimenta malagueta picada sem sementes
- 1 cebola picada
- 1 lata de creme de leite (ou creme de soja, como preferir)
- 1 colher de sobremesa de mostarda de Dijon (de preferência, por ser mais forte)
- 2 colheres de sopa de catchup
- Cebolinha picada
- 1 pitada de sal
- 1 colher de óleo de soja
- Tomilho

MODO DE PREPARO

Primeiro, prepare a PVT. Adicione em uma panela a PVT, o shoyo, 2 colheres de alho, o tempero para carne, o tomilho e a pimenta picadinha. Desta forma, ela será amaciada com o próprio tempero.

Cozinhe por 10 minutos. O tempo pode variar conforme a marca utilizada. O ponto ideal é quando ela está macia, porém firme.

Em seguida, retire do fogo e escorra a PVT. Amasse-a bastante para escorrer toda esta água em que ela foi cozida.

Agora, vamos ao preparo final do estrogonofe.

Em uma panela, doure a cebola no óleo e em seguida adicione todos os outros ingredientes: 2 colheres de alho, a PVT já cozida, a cebolinha, creme de leite, mostarda, catchup e o sal.

Misture bem. Quando iniciar a fervura, desligue o fogo.

Sirva com arroz e batata palha. Para quem não conhece o sabor da PVT, é uma ótima opção, perceberá pouca diferença quanto ao sabor do estrogonofe comum.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55760-estrogonofe-de-pvt-carne-de-soja.html>