

# ESTROGONOFE DE CARNE MUITO FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne em cubos (coxão mole)
- 1/2 cebola
- 3 colheres de margarina
- 1 lata de massa de tomate elefante da grande
- 3 caixinhas de creme de leite (uso nestlé, fica mais consistente)
- 1 copo pequeno de champignon(se preferir faça sem)
- 1 lata da medida da massa de tomate de água
- 1 pitada de açúcar para tirar a acidez
- sal a gosto
- tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

tempere a carne e prepare a seu gosto.

Depois em uma panela acrescente a margarina e refogue bem a cebola ralada.

Acrescente a carne, a massa de tomate, a água, acerte o sal e coloque a pitada de açúcar.

Coloque o champignon.

Depois de ferver bem o molho desligue o fogo e quando parar de borbulhar coloque o creme de leite, mexer bem com uma colher de pau.

Sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55855-estrogonofe-de-carne-muito-facil.html>