

ESTROGONOFE DA FAMÍLIA MATCKI

INGREDIENTES

1 kg de file mignom ou alcatra em cubos
1 lata de creme de leite
1 frasco de catchup
4 dentes de alho picados
1 cebola picada
orégano a gosto
sabor a mi tradicional a gosto ou sal
1 cálice de conhaque
250 g de champignons fatiados
1 colher de mostarda
3 colheres de azeite de oliva
1 colher de farinha de trigo
1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sabor a mi ou sal e reserve.

Em uma panela (de preferência as de fundo grosso, pois raramente grudam) junte o azeite, o alho, a cebola e o orégano e refogue até dourar, em seguida acrescente a carne temperada, frite um pouco até dourar e parar de juntar água, logo após coloque o conhaque e acenda um fosforo para flambar a carne (este momento é um pouco delicado, deve-se ter muito cuidado para não se queimar).

Acrescente a mostarda e o catchup e ferva um pouco, junte o champignon ao molho e acrescente a farinha de trigo no copo de água e mexe até desolver acrescente mexendo para não empelotar a farinha, deixe cozinhar por uns 3 minutos e desligue e acrescente o creme de leite e mexa bem e esta pronto.

Acompanha arroz branco e batata frita ou palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55961-estrogonofe-da-familia-matcki.html>