ESTROGONOFE VEGETARIANO

INGREDIENTES

170 g de champignon

200 g de azeitonas verdes sem caroço

2 cenouras médias

1/2 cebola branca

1 dente de alho

1 colher (sopa) de azeite de oliva

250 g de milho cozido

1 xícara (chá) de leite

sal e pimenta-do-reino (preta) a gosto

60 g de extrato de tomate

1 colher (chá) de ketchup

1 colher (chá) de maionese

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras picadas no vapor

Quando estiverem prontas, reserve

Pique as azeitonas e os champignons e reserve

Pegue uma panela e refogue com o azeite as cebolas picadas e o alho

Acrescente as azeitonas e os champignons

Mexa e em seguida coloque o extrato de tomate

Em um liquidificador acrescente o milho e o leite e bata até virar uma mistura consistente

Na panela acrescente as cenouras picadas, o molho de milho, o ketchup, a maionese, o sal e a pimenta

Deixe cozinhar por uns 5 minutos, sempre mexendo em fogo baixo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7098-estrogonofe-vegetariano.html