STROGONOFF DA HARUMI

INGREDIENTES

500 g filé mignon ou peito de frango em tiras finas (4 cm de comprimento)

1 1/2 lata de creme de leite

2 tomates sem pele em cubos

1 cebola picada

2 colheres (sopa) de molho de tomate

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de mostarda

1/4 de xícara de conhaque

manteiga para fritar

1 sachê de champingnons

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta 1 colher (sopa) caprichada de manteiga e refogue a carne

Quando ficar sem caldo, separe a carne em um recipiente

Na mesma panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga e refogue a cebola

Quando dourar a cebola, acrescente a carne

Tempere com sal e pimenta

Adicione o conhaque para flambar

Acrescente o champignons e deixe alguns minutos com a panela tampada

Em seguida, junte o tomate, o molho de tomate, o ketchup e mostarda

Tampe a panela e deixe 5 minutos em fogo baixo, confira se não está queimando

Por último, adicione o creme de leite

Assim que verificar o gosto, desligue e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9652-strogonoff-da-harumi.html