

ESTROGONOFE

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de carne patinho em tiras
- 3 xícaras de arroz
- 3 xícaras de água
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- cebola a gosto
- molho de tomate a gosto
- 2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma panela um fio de óleo e a cebola
- Em seguida, acrescente o arroz e a água; deixe cozinhar
- Coloque em outra panela um fio de óleo e a cebola; não deixe dourar muito
- Acrescente a carne e mexa; feche a tampa e conte dez minutos
- Abra a panela e a carne vai estar com água; retire a água e volte ao fogo
- Coloque a massa de tomate, o sal, a pimenta
- Sirva após fervido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10081-estrogonofe.html>