

# STROGONOFF COM CARNE DE PORCO

## INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 750 g de carne de porco
- 1/2 colher (chá) sal
- pimenta preta moída a gosto
- 1 colher (sopa) de aguardente
- 50 ml de caldo de galinha
- 1 colher (café) de mostarda
- 1 colher (sobremesa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de natas

## MODO DE PREPARO

- Em uma frigideira antiaderente, refogue a cebola picada na manteiga
- Junte a carne de porco cortada em tiras finas
- Tempere com sal e pimenta, e deixe alourar
- Acrescente a aguardente e coloque o fogo mais forte
- Incline ligeiramente a frigideira para incendiar a aguardente e flamejar
- Acrescente o caldo de galinha, a mostarda e o molho inglês; deixe ferver para apurar
- Junte as natas e deixe engrossar ligeiramente, mexendo sempre
- Corrija os temperos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10833-strogonoff-com-carne-de-porco.html>