

# ESTROGONOFE DE CARNE SABOROSO

## INGREDIENTES

600 g de carne bovina (alcatra, coxão mole ou patinho)  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cebola grande picada  
2 dentes de alho picados  
1 xícara (chá) de champignon em conserva fatiado  
1 colher (sopa) de molho inglês  
5 colheres (sopa) de ketchup  
1 xícara (chá) de vinho branco seco  
1 lata de creme de leite  
1 tablete de carne ou costela  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras finas  
Aqueça uma panela funda com a manteiga  
Vá colocando a carne aos poucos para refogar (não coloque tudo de uma vez para não formar muito líquido)  
Acrescente a cebola e o alho picados e deixe refogar por uns 3 minutos  
Acrescente o vinho e o tablete de caldo de carne dissolvido em um pouco de água quente  
Deixe ferver por uns minutos  
Acrescente o ketchup  
Coloque pimenta a gosto e sal se necessário  
Deixe refogar por uns 2 minutos  
Acrescente o creme de leite e cozinhe até levantar fervura  
Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de arroz e batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1314-estrogonofe-de-carne-saboroso.html>