

# STROGONOFF DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

- 1 kg carne moída
- 1/2 cebola
- 3 dentes de alho
- orégano a gosto
- sal a gosto
- 1 pacote de molho de tomate
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 pacote de queijo ralado (50 g)

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída, o alho moído, a cebola picada e o orégano em uma panela

Despeje o creme de leite e misture bem por 3 minutos

Retire do fogo e despeje o queijo ralado e sirva

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1347-strogonoff-de-carne-moida.html>