

O MELHOR STROGONOFF DO MUNDO! ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola picada

1 dente de alho amassado

1 xícara de café de óleo

1 caldo de carne

100 g de ketchup

100 g de mostarda

200 g de cogumelo

2 latas de creme de leite

sal e pimenta do reino a gosto

noz moscada a gosto

cheiro verde a gosto

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no óleo, até murcharem.

Acrescente a carne moída e deixe ela refogar bem.

Junte o caldo de carne, o sal, a pimenta do reino e a noz moscada a gosto e misture bem.

Misture o creme de leite, o catchup, a mostarda e os cogumelos e deixe cozinhar até levantar fervura.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro verde picado a gosto.

Sirva em seguida com arroz branco e batata palha a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13725-o-melhor-strogonoff-do-mundo-anote-a-receita.html>