

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>