

ESTROGONOFE CROCANTE DE FORNO, O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

1 kg de carne/frango
temperos a gosto
2 molhos prontos
1 caixinha pequena de catchup
1/2 vidro de mostarda
1 creme de leite
queijo mussarela
batata palha
1 requeijão

MODO DE PREPARO

Refogue a carne/frango com os temperos.

Após refogado coloque o molho pronto.

Em uma panela coloque o catchup e a mostarda até ferver.

Depois de fervido junte com a carne e o molho pronto.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em um refratário coloque uma camada do estrogonofe e uma de queijo.

Repita isso até encher o refratário, termine com o queijo e a batata palha.

Leve ao forno médio até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14165-estrogonofe-crocante-de-forno-o-melhor-de-todos.html>