

# STROGONOFF DE CARNE SIMPLES

## INGREDIENTES

500 g contrafilé cortado em cubos  
200 g linguiça calabresa  
2 colheres de ketchup  
1 colher de mostarda  
200 ml creme de leite  
2 colheres de requeijão  
100 g queijo mussarela  
200 ml arroz  
4 dentes de alho  
pimenta-do-reino  
1 Cheiro Verde  
sal a gosto  
500 g de farofa pronta tradicional  
1 molho de alface  
1 tomate  
1 cebola

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho batido, sal, pimenta

Coloque 2 colheres de óleo na frigideira em fogo médio, acrescente a linguiça, a calabresa cortada em cubos e logo após a carne contrafilé cortada em cubos

Acrescente o ketchup, mostarda, creme de leite e o requeijão por 7 minutos

Desliga o fogo e coloque a mussarela na panela

Em uma panela, acrescenta o alho batido no azeite e coloque o arroz com sal a gosto

Coloque água até cobrir o arroz e deixa cozinhar por 8 minutos

Lava e corte o alface, o tomate e a cebola e tempere com azeite, vinagre e sal a gosto

Abra a embalagem da farofa tradicional pronta e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2724-strogonoff-de-carne-simples.html>