

STROGONOFF DE CARNE DELICIOSO E DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra ou filé mignon cortado em tiras finas temperadas com sal
- 1 litro de caldo de carne
- 1 copo de vinho tinto
- 1 colher (sopa) de páprica doce
- 1 colher (sobremesa) de páprica picante
- 2 cebolas picadas ou raladas
- 1 copo de champignon fatiado
- 2-3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 250 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Fritar a carne aos pouco,

Na mesma panela, frite a cebola, junte a páprica, não deixe queimar

Junte a carne já frita, polvilhe a farinha de trigo até envolver todos os pedaços de carne

Continue mexendo para não grudar no fundo da panela

Jogue o vinho de uma só vez, mexa

Vá acrescentando o caldo de carne, aos poucos, sempre mexendo, até ferver

Acrescente os champignons

Serve 4

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3374-strogonoff-de-carne-delicioso-e-diferente.html>