

STROGONOFF DE GADO DA LI

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina (bife coxão mole ou carne de panela)
1 cebola grande
1 dente de alho ou a gosto
Óleo para refogar a cebola
1 copo de vinho tinto
1 tomate grande sem casca
1 caixinha de molho de tomate
1 vidrinho de champignon ou 1/2 vidro de palmito
1 creme de leite
Batata palha à gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho picadinhos com óleo
Coloque a carne cortada em cubos ou tiras finas, como preferir
Sal a gosto
Coloque o vinho
Coloque o molho de tomate até ficar bem vermelho
Deixe ferver para misturar
Coloque o champignon e deixe cozinhar uns 10 minutos
Desligue e coloque o creme de leite
Sirva com a batata palha, arroz branco e maionese de maçã como sugestão
Vá provando a maciez da carne, pode variar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4934-strogonoff-de-gado-da-li.html>