

# ESTROGONOFE VEGETARIANO

## INGREDIENTES

170 g de champignon  
200 g de azeitonas verdes sem caroço  
2 cenouras médias  
1/2 cebola branca  
1 dente de alho  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
250 g de milho cozido  
1 xícara (chá) de leite  
sal e pimenta-do-reino (preta) a gosto  
60 g de extrato de tomate  
1 colher (chá) de ketchup  
1 colher (chá) de maionese

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras picadas no vapor  
Quando estiverem prontas, reserve  
Pique as azeitonas e os champignons e reserve  
Pegue uma panela e refogue com o azeite as cebolas picadas e o alho  
Acrescente as azeitonas e os champignons  
Mexa e em seguida coloque o extrato de tomate  
Em um liquidificador acrescente o milho e o leite e bata até virar uma mistura consistente  
Na panela acrescente as cenouras picadas, o molho de milho, o ketchup, a maionese, o sal e a pimenta  
Deixe cozinhar por uns 5 minutos, sempre mexendo em fogo baixo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7098-estrogonofe-vegetariano.html>