

ESTROGONOFE DE CARNE

INGREDIENTES

400 gramas de carne (alcatra ou filé)
1/2 cebola grande ou uma pequena picada
3 dentes de alho
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de molho de tomate
2 colheres (sopa) de ketchup
2 colheres (sopa) de molho inglês
2 colheres (sopa) de molho shoyu
1 e 1/2 tomate sem pele e sem sementes
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de azeite de oliva ou óleo de soja

MODO DE PREPARO

corte a carne em cubos e tempere com sal, alho e pimenta
reserve a carne temperada por uma média de 20 minutos
quando a cebola estiver dourada, coloque a carne já em cubos e temperada
adiciona 1/2 copo (americano) de água e tampe a panela para que a carne cozinhe e crie molho
quando a carne estiver cozida, adicione mostarda, ketchup, molho de tomate, molho inglês e molho shoyu
quando o molho já tiver grossinho e a carne cozida, adicione o creme de leite e desligue
bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8784-estrogonofe-de-carne.html>