

STROGONOFF COM CARNE DE PORCO

INGREDIENTES

1 cebola picada
1 colher (sopa) de manteiga
750 g de carne de porco
1/2 colher (chá) sal
pimenta preta moída a gosto
1 colher (sopa) de aguardente
50 ml de caldo de galinha
1 colher (café) de mostarda
1 colher (sobremesa) de molho inglês
2 colheres (sopa) de natas

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente, refogue a cebola picada na manteiga
Junte a carne de porco cortada em tiras finas
Tempere com sal e pimenta, e deixe alourar
Acrescente a aguardente e coloque o fogo mais forte
Incline ligeiramente a frigideira para incendiar a aguardente e flamejar
Acrescente o caldo de galinha, a mostarda e o molho inglês; deixe ferver para apurar
Junte as natas e deixe engrossar ligeiramente, mexendo sempre
Corrija os temperos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10833-strogonoff-com-carne-de-porco.html>