

ESTROGONOFE DE CARNE SABOROSO

INGREDIENTES

600 g de carne bovina (alcatra, coxão mole ou patinho)

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados

1 xícara (chá) de champignon em conserva fatiado

1 colher (sopa) de molho inglês

5 colheres (sopa) de ketchup

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 lata de creme de leite

1 tablete de carne ou costela

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras finas

Aqueça uma panela funda com a manteiga

Vá colocando a carne aos poucos para refogar (não coloque tudo de uma vez para não formar muito líquido)

Acrescente a cebola e o alho picados e deixe refogar por uns 3 minutos

Acrescente o vinho e o tablete de caldo de carne dissolvido em um pouco de água quente

Deixe ferver por uns minutos

Acrescente o ketchup

Coloque pimenta a gosto e sal se necessário

Deixe refogar por uns 2 minutos

Acrescente o creme de leite e cozinhe até levantar fervura

Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de arroz e batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1314-estrogonofe-de-carne-saboroso.html>