

STROGONOFF DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg carne moída
1/2 cebola
3 dentes de alho
orégano a gosto
sal a gosto
1 pacote de molho de tomate
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
1 pacote de queijo ralado (50 g)

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída, o alho moído, a cebola picada e o orégano em uma panela

Despeje o creme de leite e misture bem por 3 minutos

Retire do fogo e despeje o queijo ralado e sirva

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1347-strogonoff-de-carne-moida.html>