

STROGONOFF DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 kg de carne bovina (coxão mole, miolo do sete, etc)
- 1 cebola pequena
- 2 caixinhas de creme de leite
- 5 ou 6 colheres (sopa) de ketchup a gosto
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- sal e temperos a gosto
- 150 g de cogumelos/champignon
- 2 a 3 colheres (sopa) de shoyu
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite ou óleo de sua preferência e a cebola picada em cubos

Frite até murchar e dourar

Adicione a carne picada em cubinhos ou tiras e o shoyu, os temperos e o sal a gosto (como tempero eu uso 1 sachê de tempero pronto e uma pitada de pimenta

Frite até dourar e ficar bem sequinha

Abaixe o fogo, para não correr o risco de grudar ou queimar o fundo de sua carne

Mexa sem parar para que não grude

Espere levantar fervura e desligue

Está pronto o seu maravilhoso strogonoff de carne

Acompanhamentos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6992-strogonoff-de-carne.html>