

ESTROGONOFE VEGETARIANO

INGREDIENTES

170 g de champignon
200 g de azeitonas verdes sem caroço
2 cenouras médias
1/2 cebola branca
1 dente de alho
1 colher (sopa) de azeite de oliva
250 g de milho cozido
1 xícara (chá) de leite
sal e pimenta-do-reino (preta) a gosto
60 g de extrato de tomate
1 colher (chá) de ketchup
1 colher (chá) de maionese

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras picadas no vapor
Quando estiverem prontas, reserve
Pique as azeitonas e os champignons e reserve
Pegue uma panela e refogue com o azeite as cebolas picadas e o alho
Acrescente as azeitonas e os champignons
Mexa e em seguida coloque o extrato de tomate
Em um liquidificador acrescente o milho e o leite e bata até virar uma mistura consistente
Na panela acrescente as cenouras picadas, o molho de milho, o ketchup, a maionese, o sal e a pimenta
Deixe cozinhar por uns 5 minutos, sempre mexendo em fogo baixo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7098-estrogonofe-vegetariano.html>