

STROGONOFF DA HARUMI

INGREDIENTES

500 g filé mignon ou peito de frango em tiras finas (4 cm de comprimento)
1 1/2 lata de creme de leite
2 tomates sem pele em cubos
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de molho de tomate
1 colher (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) de mostarda
1/4 de xícara de conhaque
manteiga para fritar
1 sachê de champignons

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta 1 colher (sopa) caprichada de manteiga e refogue a carne
Quando ficar sem caldo, separe a carne em um recipiente
Na mesma panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga e refogue a cebola
Quando dourar a cebola, acrescente a carne
Tempere com sal e pimenta
Adicione o conhaque para flambar
Acrescente o champignons e deixe alguns minutos com a panela tampada
Em seguida, junte o tomate, o molho de tomate, o ketchup e mostarda
Tampe a panela e deixe 5 minutos em fogo baixo, confira se não está queimando
Por último, adicione o creme de leite
Assim que verificar o gosto, desligue e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9652-strogonoff-da-harumi.html>