

STROGONOFF DE CARNE SIMPLES

INGREDIENTES

500 g contrafilé cortado em cubos
200 g linguiça calabresa
2 colheres de ketchup
1 colher de mostarda
200 ml creme de leite
2 colheres de requeijão
100 g queijo mussarela
200 ml arroz
4 dentes de alho
pimenta-do-reino
1 Cheiro Verde
sal a gosto
500 g de farofa pronta tradicional
1 molho de alface
1 tomate
1 cebola

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho batido, sal, pimenta

Coloque 2 colheres de óleo na frigideira em fogo médio, acrescente a linguiça, a calabresa cortada em cubos e logo após a carne contrafilé cortada em cubos

Acrescente o ketchup, mostarda, creme de leite e o requeijão por 7 minutos

Desliga o fogo e coloque a mussarela na panela

Em uma panela, acrescenta o alho batido no azeite e coloque o arroz com sal a gosto

Coloque água até cobrir o arroz e deixa cozinhar por 8 minutos

Lava e corte o alface, o tomate e a cebola e tempere com azeite, vinagre e sal a gosto

Abra a embalagem da farofa tradicional pronta e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2837-strogonoff-de-carne-simples.html>