



Strogonoff de Alcatra

www.receitasdafia.com/receitas/strogonoff-de-alcatra

Strogonoff além de ser um prato que todo mundo ama, é uma delícia e super simples de fazer!! Confira a receita.

Strogonoff de Alcatra

 30 min

 04 porções

Ingredientes

- 400 g de [Alcatra](#) picada em cubos pequenos
- 02 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 01 colher (café) de sal
- 01 pitada de pimenta do reino
- 01 colher (sopa) de [extrato de tomate](#)
- 01 colher (sopa) de molho de [mostarda](#)
- 02 colheres (sopa) de ketchup
- 200 g de [champignons](#) em conserva fatiados
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 01 lata de creme de leite
- [Batata palha](#) para acompanhar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga e doure os cubos de carne;
2. Tempere a carne com o sal, pimenta do reino, cebola e extrato de tomate;
3. Acrescente o molho de mostarda, ketchup e champignons;
4. Após refogar os ingredientes, adicione a água e deixe cozinhar no fogo baixo até que a água evapore;
5. Incorpore o creme de leite e retire do fogo antes de ferver;
6. Sirva o Strogonoff acompanhado de batata palha.

www.receitasdafia.com