



Strogonoff de carne com Creme de Leite Fresco Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 cebola picada em cubos pequenos
- 500 g de patinho cortado em tirinhas
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 concha de conhaque (para flambar - opcional)
- 1 xícara (chá) de champignons fatiados
- 1 xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez (200ml)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Em uma frigideira grossa, de fundo largo e bordas altas, aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e doure a cebola.

Com o fogo alto, doure também as tirinhas de carne na frigideira bem quente para que fiquem suculentas. Tempere com sal, pimenta e mostarda.

Esta etapa é opcional: Coloque o conhaque em uma concha de metal (não pode ser plástica) e aproxime a concha da chama do fogão. Você notará que a bebida se incendiará.

Então, despeje o conhaque em chamas sobre as tirinhas de carne, flambando-as.

Deixe que o fogo apague sozinho. Junte os champignons e, ainda em fogo alto, refogue-os por alguns minutos, cuidando para que não percam o suco.

Adicione o extrato de tomate e, assim que abrir fervura novamente, finalize com o Creme de Leite Fresco Tirolez para formar um molho encorpado.

Sirva em seguida, acompanhado de arroz branco e batata palha.