



Estrogonofe prático de carne



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	4 xícaras (chá)	800 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	8 colheres (sopa)	80 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
SABOR A MI® Alho & Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Champignon em conserva (fatiados)	1 xícara (chá)	150 g
Mostarda	1 colher e meia (sopa)	25 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	Meia xícara (chá)	100 g
Patinho bovino (em iscas)	1 kg	1 kg

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em um bowl médio, coloque 100 ml do leite e o Molho Branco Bechamel Ajinomoto, e mexa até formar um creme homogêneo. Reserve.
2. Em uma panela média, coloque o restante do leite e leve ao fogo alto até ferver. Junte o creme reservado e mexa por 3 minutos, ou até encorpar. Cubra com plástico-filme e reserve.

- 3.** Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e refogue por 10 minutos, ou até que fique dourada.
- 4.** Acrescente a cebola, o champignon e o SABOR A MI®, misture e deixe por mais 5 minutos. Adicione a mostarda e o Extrato de Tomate Ajinomoto®, e misture. Junte o molho branco, misture e cozinhe por mais 2 minutos. Retire do fogo.
- 5.** Sirva acompanhado de arroz e batata-palha.