



Estrogonofe de vegetais



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Cenoura (cortada em cubos pequenos)	1 unidade média	150 g
Batata (em cubos pequenos)	3 unidades grandes	700 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	4 colheres (chá)	20 g
Ketchup	3 colheres (sopa)	50 g
Mostarda	1 colher (sopa)	17 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Milho em conserva (escorrido)	1 lata	200 g
Champignon em conserva (fatiados)	1 e meia xícara (chá)	220 g
Creme de leite	2 xícaras (chá)	400 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a cenoura, a batata, o Caldo SAZÓN® Profissional, o ketchup e a mostarda, e misture. Acrescente a água e deixe cozinhar, com a panela destampada, por 30 minutos ou até que os legumes estejam macios e o caldo reduzido, mexendo de vez em quando.

2. Adicione o milho e o champignon, e misture.

3. Retire do fogo, junte o creme de leite e misture bem. Sirva em seguida.