

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Strogonoff

 25 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

600 g de carne de vaca ou porco, em tiras
2 c. de sopa de farinha
2 c. de sopa de manteiga
100 g de cogumelos em quartos
1 cebola grande
2 dentes de alho
400 g de tomate em pedaços
50 ml de cerveja
sal e pimenta preta q.b.
200 ml de leite evaporado

Informação nutricional

Energia	568,9 kcal	28%*
Proteínas	43,7 g	87%*
Lípidos	36,3 g	52%*
Hidratos de Carbono	13,5 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Coloque os bifes num saco de congelação, deite a farinha, feche e abane o saco até que a carne fique envolvida na farinha.
- 2 Derreta 1 colher de sopa de manteiga e aloure a carne. Junte depois os cogumelos e deixe em lume alto por uns minutos. Retire e reserve.
- 3 Aqueça a restante colher de sopa de manteiga e refogue levemente a cebola e o alho, apenas até amolecer e ficar translúcida.
- 4 Junte o tomate e a cerveja, deixe levantar fervura, e depois deite a carne com os cogumelos.

- 5 Tempere com sal e pimenta e cozinhe tapado, em lume brando, até que a carne fique macia, aproximadamente 15 minutos.
- 6 Por fim, adicione o leite evaporado, retifique os temperos, envolva tudo e depois de levantar fervura, deixe em lume médio até que o molho engrosse um pouco.
- 7 Sirva acompanhado com arroz branco.