

# STROGONOFF DE PERU LIGTH



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a pá misturadora adicione os bifes cortados em pedaços pequenos ( tiras) ,o sal ,o alho , o azeite e o cebolinho.
2. Programe slow Cook p1 por 15 minutos.
3. Adicione os cogumelos e programe slow Cook p1 por 5 minutos , a meio do tempo adicionar o ketchup e as natas .
4. Acompanhe com arroz branco ( mas sabe muito melhor com batatinha frita :)

## INGREDIENTES

- 3 BIFES DE PERU GRANDES
- 2 .SOPA DE KETCHUP DA GULOSO
- SAL Q.B
- CEBOLINHO SECO PICADO Q.B
- ALHO EM PO Q.B
- 3 C SOPA DE AZEITE
- 1 PACOTE DE NATAS LIGTH
- 1 LATA DE COGUMELOS