

GUISADO DE STROGONOFF DE VACA



INGREDIENTES

- 1 KG DE CARNE DE VACA (ACÉM E CHAMBÃO), CORTADA EM 5 PEDAÇOS SEMELHANTES
- 1 CEBOLA DESCASCADA E CORTADA EM QUATRO PARTES
- 500 G DE COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS
- 250 G DE SALSICHAS FUMADAS, CORTADAS EM DOIS OU TRÊS PEDAÇOS
- 20 G DE MANTEIGA
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 COLHERES DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 2 COLHERES DE SOPA DE SALSA, LAVADA E PICADA
- MOSTARDA E NATAS FRESCAS PARA SERVIR

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Lave e corte a salsa.

3. Coloque a manteiga na cuba. Deixe derreter.

4. Junte os cogumelos e deixe fritar. Remova-os da cuba.

5. Deite o vinho. Junte a carne. Adicione água até todos os ingredientes estarem cobertos. Junte a cebola, as salsichas, o pimentão doce, a polpa de tomate, o sal e a pimenta.

6. Tempo de cozedura: 55 minutos.

7. Junte a salsa e os cogumelos. Sirva com natas frescas e mostarda.
