ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA VEREADOR EVALDO STAIDEL
Endereço: Estrada Geral - Bairro: Saltinho do Canivete
Mafra – SC CNPJ - 83743542/0001-81
TELEFONE (47) 3842 4425 ESCOLA

RECEITA : Strogonoff do Campo

Ingredientes

- 500g de abóbora Cabutiá;
- 2 beterrabas médias;
- 5 cenouras grandes;
- 2 batatas doces médias;
- 2 batatas-salsa;
- 1 berinjela;
- 2 cebolas médias;
- 5 kg de carne bovina em cubos;
- 2 pacotes de leite em pó;
- Sal (temperar a carne).

Modo de fazer

Em uma panela, colocar as verduras e legumes para cozinhar. Depois de cozidas, colocar no liquidificador e bater. Para engrossar o molho, deve-se colocar aos poucos leite em pó, até o creme ficar grosso e homogêneo.

Na panela de pressão, cozinhar a carne bovina em cubos (aproximadamente 40 minutos depois de pegar a pressão). Ao abrir a panela, retirar a água que sobra da carne e dourar a cebola em cubos pequenos junto à carne. Depois de dourar, acrescentar o molho na panela da carne e deixar ferver, mexendo sempre.

Ao começar borbulhar o molho, desligar a panela.