

# FILÉ TAILANDÊS

## INGREDIENTES

500 g de filé mignon

2 dentes de alho

25 ml de óleo

2 lâminas de gengibre

Folhas de coentro

Pimenta calabresa

Sal a gosto

25 ml de molho shoyu

## MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em cubos e reserve.

Coloque em um pilão pequeno o alho, o coentro, a pimenta calabresa, o gengibre e o sal, e amasse bem até misturar bem.

Tempere o filé e deixe marinar por 30 minutos.

Frite os filés e, pouco antes de tirar da panela, adicione o molho shoyu.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16040-file-tailandes.html>