

FILE 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>