

# CONTRA FILÉ COM LEGUMES AO SHOYU

## INGREDIENTES

- 4 bifes de contra filé (900 g)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo (15 ml)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)
- 2 cebolas cortadas em 4 partes (cerca de 200 g)
- 2 xícaras (chá) de tomates cereja (320 g)
- 8 ervilha-tortas
- 6 colheres (sopa) de shoyu (90 ml)

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino.

Aqueça o óleo em uma grelha ou frigideira, e frite os bifes até dourarem dos 2 lados.

Em outra frigideira, derreta a manteiga em fogo brando e junte a cebola, os tomates e as ervilhas.

Tampe e cozinhe, mexendo às vezes até ficarem macios.

Tempere com o shoyu e sirva com os bifes grelhados.

Caso queira, sirva com espaguete ao alho e óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16316-contra-file-com-legumes-ao-shoyu.html>