PURÊ COM MIGNON

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 kg de abóbora

500 g de vagem

10 tomates cereja

1 peça de filé mignon

1 lata de creme de leite

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a batata e abóbora descascadas para cozinhar (separadamente)

Após o cozimento, amass as batatas com um garfo de modo que fique pastosa, o mesmo procedimento com a abóbora

Em uma panela, frite cebola e alho, coloque a batata amassada e tempere com sal

Acrescente o sal e o creme de leite, misture bem e reserve

Faça o mesmo procedimento com a abóbora, mas sem o creme do leite

Cozinhe no vapor, com um pouco de água deixe ferver até ficar ao dente, acrescente sal e reserve

Em uma frigideira aquecida com azeite, coloque as 4 peças para fritar em fogo médio

Primeiro lado frite por 3 minutos e acrescente sal

Com fogo baixo salpique cheiro

Junte tudo de forma bonita e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1959-pure-com-mignon.html