

FILÉ MIGNON SUÍNO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 filé mignon suíno (cerca de 300 g cada)

2 dentes de alho picados

1 cebola pequena picada

1 tablete de caldo de bacon

1/2 pimentão vermelho picado

1 tomate sem sementes picado

3 colheres de óleo

2 xícaras (chá) de água

1/2 limão

salsinha, pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os filés numa vasilha e tempere com o limão e a pimenta.

Deixe na geladeira, cobertos, por 10 minutos.

Coloque o óleo numa panela de pressão e deixe aquecer bem.

Coloque os filés para dar uma dourada de ambos os lados, no fogo alto.

Junte o alho e a cebola e dê uma fritada rápida.

Junte os outros ingredientes e tampe a panela.

Deixe cozinhar, por 25 minutos, em fogo médio.

Desligue o fogo.

Deixe sair toda a pressão espontaneamente.

Se tiver muito molho, deixe secar mais um pouco com a panela destampada.

Sirva com arroz branco e farofa de banana com uvas passas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21401-file-mignon-suino-na-pressao.html>