

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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