

# SANDUICHE DE PÃO SÍRIO COM FILÉ MIGNON

## INGREDIENTES

200 g de filé mignon cortado fino

1 tomate

alface crespa

1 dente de alho bem picado

1/2 cebola cortada em rodela

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

requeijão cremoso com queijo

queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Tempere o mignon com sal e pimenta-do-reino.

Esquente bem a frigideira, coloque 1 colher de margarina e 1 colher de óleo.

Coloque o mignon quando a frigideira estiver bem quente.

Deixe a carne chegar no ponto desejado e acrescente o alho e a cebola e deixe dourar.

Espalhe o requeijão na metade do pão sírio.

Coloque na frigideira em fogo baixo e com o requeijão pra cima (não coloque óleo na frigideira).

Coloque uma camada de fatias de queijo e em cima do queijo, uma camada de mignon.

Quando o queijo começar a derreter, retire e coloque a outra metade na frigideira para aquecer.

Monte sobre o mignon, uma camada de tomate em rodela e a alface crespa, regue com um pouco de azeite de boa qualidade.

Coloque a outra metade do pão para fechar o sanduíche e pode se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21451-sanduiche-de-pao-sirio-com-file-mignon.html>