

FILÉ MIGNON DO PERUCHE

INGREDIENTES

300 g de filé mignon cortado em tiras

1 maço de brócolis chinês

400 g de capeletti de queijo ou outro sabor

1 pote de 300 g de creme de leite fresco

1 cebola média em cubinhos

2 dentes de alho esmagados

azeite extra virgem

sal a gosto

pimenta a gosto

queijo ralado para polvilhar opcional

MODO DE PREPARO

Prepare o capeletti seguindo as instruções da embalagem, após pronto, despeje num refratário e reserve.

O ideal para o capeletti não esfriar muito, vá preparando o filé mignon junto com o capeletti.

Coloque numa frigideira o azeite extra virgem, a cebola e o alho esmagado, refogue e em seguida acrescente as tiras de filé mignon.

Tempere com o sal e a pimenta do reino a gosto, quando estiver quase ao ponto, coloque os brócolis.

Depois, tampe a frigideira deixando somente o tempo necessário para dar uma amolecida nos brócolis e junte o creme de leite, misture.

Despeje tudo em cima do capeletti, misture e se quiser polvilhe o queijo ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21789-file-mignon-do-peruche.html>