

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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