

FILET MIGNON NA MANTEIGA E NO ALHO

INGREDIENTES

500 gramas de filé mignon

5 dentes de alho

1/4 de uma cebola média

200 g de champignon

sal

manteiga

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma frigideira.

Coloque os bifes de filet mignon e vá dourando até ficar no ponto desejado.

Acrescente uma pitada de sal a gosto e um dente de alho bem picado pra dourar junto com a carne.

Quando a carne estiver no ponto desejado, coloque a cebola em fatias, o alho fatiado e o champignon e deixe dourar por um minuto e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/24522-filet-mignon-na-manteiga-e-no-alho.html>