

FILÉ SUÍNO COM ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

500 g de filé mignon suíno

100 g de alho-poró

50 g de bacon

100 g de champignon

alho

sal

pimenta

shoyu

azeite

MODO DE PREPARO

Frite o bacon até dourar e deixe que escorra sobre um papel-toalha para secar.

Corte o filé mignon em pedaços grandes, tempere com sal, alho e pimenta.

Aqueça o azeite na frigideira e frite o alho-poró por 2 minutos.

Adicione um pouco de shoyu.

Coloque filé mignon suíno para fritar junto e quando estiver dourado adicione o champignon.

Misture o alho-poró e os champignons até que estejam bem fritos.

Coloque tudo em um prato e triture o bacon por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25294-file-suino-com-alho-poro.html>