FETTUCCINE À FRANCESA

INGREDIENTES

1 unidade de macarrão tipo fettuccine

300 g de filé mignon em cubos

2 dentes de alho

1 tomate pequeno

1 cebola pequena

1/2 pimentão pequeno

2 caixas de creme de leite

80 ml de molho shoyu

sal a gosto e azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o macarrão e reserve.

Tempere os cubos de filé com o alho e sal a gosto.

Em seguida, grelhe no azeite bem quente e reserve.

Em uma panela maior, refogue no azeite a cebola, o tomate e o pimentão, até dourar.

Acrescente o molho shoyu, e em seguida a carne e o creme de leite.

Por último, coloque o macarrão, e acerte o sal, se desejar, acrescente um pouco mais de shoyu.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25756-fettuccine-a-francesa.html