

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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