

# FILÉ MIGNON MAIA

## INGREDIENTES

1 kg de filé mignon

400 g de maionese

200 g de alho triturado (sem sal)

150 ml de shoyu

## MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em bifés com 1 dedo de espessura.

Coloque o shoyu em um prato ou vasilhame fundo.

Misture a maionese com a pasta de alho.

Mergulhe os bifés de filé no shoyu e os deixe lá por, aproximadamente, 5 minutos.

Pegue uma frigideira grande e aqueça.

Coloque 2 colheres de sopa da mistura de maionese com alho na frigideira, em fogo médio.

Coloque os bifés de filé na frigideira.

Ao virar os bifés, regue-os com a mistura de maionese e alho.

Vá virando até chegar no ponto de seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26066-file-mignon-maia.html>