ESPETINHO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

1,2 kg de filé mignon cortado em cubos pequenos

sal com alho

óleo

palito

1/2 cebola de cabeça

manteiga

200 ml de leite

2 colheres de requeijão cremoso

40 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com sal e alho a gosto.

Coloque 2 cubos de filé por palito.

Frite no óleo bem quente.

Corte a 1/2 cebola em pedaços pequenos.

Coloque 1 colher de manteiga em uma panela pequena e deixe derreter.

Coloque as cebolas cortadas e deixe dourar.

Coloque os 200 ml de leite e deixe ferver.

Adicione as 2 colheres de requeijão cremoso.

Por fim, acrescente os 50 g de queijo parmesão ralado e deixe derreter.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26709-espetinho-de-file-mignon-ao-molho-cremoso.html