

FILÉ MIGNON REFOGADO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

400 g de filé mignon em cubos
2 tomates sem pele picados
1 cebola picada
2 alhos picados
1 colher de manteiga
1 sazón sabor nordeste
cheiro-verde picado
1 pitada de pimenta-do-reino e cominho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em cubos e reserve.

Tire a pele do tomate e reserve.

Pique a cebola, o alho, o tomate e o cheiro-verde e reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga, deixe derreter e coloque a cebola.

Deixe a cebola refogar, até ficar um pouco transparente, coloque o alho.

Em seguida, coloque o filé mignon e deixe refogando, misturando sempre.

Coloque o tomate picado na panela e misture até ele derreter, fazendo um molhinho.

Coloque o sazón, a pimenta-do-reino, o cominho e o sal.

Por último, coloque o cheiro-verde.

E bom apetite!

Coloque o tempero que você preferir, eu optei por esses e ficou maravilhoso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27755-file-mignon-refogado-maravilhoso.html>