

# FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

1 peça de filé mignon (1 kg aproximadamente)  
1 colher (sopa) de manteiga  
cebola picada a gosto  
1 xícara (chá) de suco de manga natural ou industrializado  
3 colheres (sopa) de ketchup  
1 colher (sopa) de molho de pimenta  
1 xícara (chá) de creme de leite fresco (ou caixinha de 250 g)  
salsa picada  
ervas diversas a gosto (orégano, alecrim, etc)  
sal a gosto  
azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Limpe completamente o filé mignon (tirando as gorduras e partes indesejadas).

Corte o filé em cubos ou em posta (medalhões).

Tempere o filé com as ervas e sal a gosto.

Frite numa frigideira com azeite no ponto desejado e separe.

Para o preparo do molho, aqueça em um a panela a manteiga e doure a cebola.

Acrescente o suco de manga, o ketchup, o molho de pimenta e misture bem.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite, a salsa e o sal a gosto e misture bem.

Coloque os filés prontos num refratário e logo em seguida, espalhe o molho por cima dos mesmos.

Polvilhe queijo ralado e leve ao forno por apenas 5 minutos (gratinar o queijo ralado).

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28869-file-mignon-com-molho-de-maracuja.html>