

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 uma 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>