

FILÉ EMBRIAGADO NA CACHAÇA

INGREDIENTES

1 kg de filé
500 ml de cachaça branca
2 colheres de sopa de molho soyu
sal a gosto
alho a gosto
1 cebola
1 colher de sopa de mostarda
maizena
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte o filé em tiras de aproximadamente 2 cm.
Tempere com sal, alho e mostarda e deixe descansar por 10 minutos.
Pegue uma frigideira e frite o filé no azeite até começar a dourar.
Retire o filé.
Na mesma panela doure uma cebola cortada.
Coloque sal e alho, pouco pois a carne já tem tempero.
Coloque a cachaça, acrescente o molho soyu e deixe ferver.
Prove para acompanhar o tempero.
Se necessário engrosse com maizena pois o molho tem que ser mais grosso.
Coloque a carne para pegar um sabor do molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29413-file-embriagado-na-cachaca.html>