

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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