

FILÉ MIGNON AO FORNO COM MOLHO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:
1/2 pacote de sopa de cebola
1/2 xícara de chá de azeite de oliva
1 colher de sopa de molho ingles
2 colheres de sopa de molho de soja
2 colheres de sopa de molho de tomate
2 colheres de sopa de mostarda
2 cubos de caldo de carne
molho de pimenta e pimenta-do-reino (opcionais)

A CARNE:

A Carne:
1 peça de filé mignon
bacon fatiado
cebolas cortadas em rodelas, não muito finas
manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Dissolver o creme de cebola e os cubos de carne de carne no azeite e despejar no liquidificador.

Acrescentar os demais ingredientes do molho e bater , depois reserve.

Limpe a carne e faça talhos em diagonal, mas sem separar os pedaços.

Entre os pedaços coloque uma fatia de cebola, uma fatia de bacon e um pouquinho de manteiga ou margarina.

Cubra a carne com o molho de uniformemente e asse em forno médio, preaquecido por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32585-file-mignon-ao-forno-com-molho.html>