

FILÉ MIGNON AO SHOYU

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon

2 colheres (sopa) de manteiga

2 pacotes de tempero "meu segredo"

shoyu

MODO DE PREPARO

Seque o filé mignon com papel toalha.

Faça uma pasta com o "Meu segredo" e a manteiga e passe em toda a peça de filé mignon, bife ou medalhões (eu fiz a receita com medalhões).

Regue com Shoyu (não coloque demais, pois o Shoyu já tem Sal e também o caldo da carne).

Leve ao forno por aproximadamente 1 hora não precisa de papel alumínio (sempre virar a carne).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33028-file-mignon-ao-shoyu.html>