

# ISCAS DE MIGNON À BRASILEIRA AGUATIVA

## INGREDIENTES

400g de filé mignon em tiras  
1 cebola em tiras  
1 pimentão verde  
1 pimentão amarelo  
10 ml de azeite de oliva  
1 dente de alho  
salsinha a gosto  
sal a gosto  
pimenta tabasco a gosto  
folhas de alface e alecrim para decorar

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma frigideira e deixe bem quente.  
Em seguida frite as tiras de mignon previamente temperadas com sal e alho.  
Acrescente a cebola, os pimentões e refogue tudo até ficarem “al dente”.  
Desligue o fogo e finalize com salsinha e pimenta Tabasco.  
Decore com as folhas de alface e o alecrim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33561-iscas-de-mignon-a-brasileira-aguativa.html>