

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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