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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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