

FILÉ MIGNON EDVALDA

INGREDIENTES

2 kg filé mignon

1 kg batata roxa

4 cubos de caldo knorr

1 copo de água filtrada

pimenta calabresa a gosto

alho em pasta a gosto

óleo

azeite

salsa desidratada

alho frito

2 latas de extrato de tomate elefante

tempero ou sal a gosto

2 cebolas grandes

MODO DE PREPARO

Corte o filé em fatias grossas e tempere com pimenta calabresa e alho em pasta.

Derreta o caldo knorr na água filtrada e despeje sobre o filé, misture bem.

Deixe descansar por 15 minutos.Unte uma forma com azeite e frite as fatias de filé com pouco óleo, até secar o caldo (não dourar).Coloque as fatias fritas de filé na forma untada e despeje azeite sobre o filé.Coloque a cebola cortada em cubos.

Em uma panela separada aqueça o molho de tomate com meia colher de sopa rasa de tempero e meio copo de água filtrada até ferver.Despeje o molho de tomate sobre o filé,

coloque sobre o molho a salsa desidratada e o alho frito.Leve ao forno em temperatura alta por 30 minutos.Sirva com batata palha e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33571-file-mignon-edvalda.html>