

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>