

FARFALLE COM FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

500 g de filé mignon

500 g massa barilla (farfalle ou penne)

1 vidro ou lata molho de tomate barilla

1 caixa ou lata de creme de leite

3 dentes de alho

1 cebola picada

1 folha de louro

2 talos de alho poró ou cebolinha picados

folhas de manjericão

noz moscada

sal e pimenta a gosto

páprica picante

MODO DE PREPARO

Refogar o filé mignon picado com alho e cebola, 1 folha de louro, sal, pimenta e noz moscada ralada, dois talos de alho poró fatiados fininho.

Colocar molho pronto de tomate Barilla, páprica picante, manjericão, um pouquinho de açúcar pra tirar a acidez do molho de tomate.

Deixar apurar por uns 15 minutos.

Colocar creme de leite e apagar o fogo.

Cozinhar massa (farfalle, penne ou outra de sua preferência).

Regar com azeite uma assadeira, colocar a massa cozida e acertar o sal.

Jogar o molho por cima, ralar queijo parmesão e deixar no forno até derreter o queijo (não deixar muito tempo no forno para não ressecar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33666-farfalle-com-file-mignon.html>