

# 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 manjeriço  
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, manjeriço, 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>