

FILÉ MIGNON COM MOSTARDA, CEBOLA E MEL

INGREDIENTES

1 filé mignon limpo e sem cordão

azeite

sal

2 cebolas grandes picadas

4 colheres de sopa bem cheias de mostarda

2 colheres de sopa de mel

molho inglês

MODO DE PREPARO

Tempere o filé mignon só com sal.

Sele o filé no azeite.

Acrescente as cebolas picadas, baixe o fogo e tampe a panela

Deixe cozinhar até as cebolas formarem quase um creme (10/15 minutos).

Acrescente a mostarda, o mel e um pouco de molho inglês.

Deixe cozinhar na panela por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33672-file-mignon-com-mostarda-cebola-e-mel.html>