

FILÉ MIGNON SUÍNO AO VINHO COM MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon suíno
5 dentes de alho
10 colheres de creme de leite
10 colheres de mostarda
1 copo de vinho tinto
3 limões
sal e pimento-do-reino a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO DE MOSTARDA:

Molho de Mostarda: Coloque em um recipiente as 10 colheres de creme de leite com as 10 colheres de mostarda.

Adicione uma pitada de sal e aproximadamente 3 a 5 colheres de suco de limão e uma pitada de pimenta-do-reino, misture tudo.

Cubra o filé mignon com o molho e está pronto.

Acompanha um arroz branco ou como petisco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34069-file-mignon-suino-ao-vinho-com-molho-de-mostarda.html>