

# FILÉ MIGNON ARVINA AO MOLHO DE TOMATE

## INGREDIENTES

1/2 kg de filé mignon cortado em pedaços pequenos

2 colheres de manteiga

2 dentes de alho

2 tomates

1 cebola média

300 g bacon

200 ml de molho pronto sabor pizza

1 maço de salsa

sal e tempero seco (ou pimenta-do-reino) a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon em uma frigideira e depois reserve.

Leve o filé para selar numa frigideira com o óleo do bacon.

Após 10 minutos retirar a água que soltou da carne e reserve.

Coloque duas colheres de manteiga numa frigideira, cuidado para não queimar a manteiga.

Acrescente o alho e espere dourar.

Apos isso coloque o filé até dourar e aos poucos vá acrescentando o molho do filé com bacon.

Coloque a cebola e o tomate picados até soltarem a água.

Acrescente o molho de tomate sabor pizza e depois de 20 minutos estará pronto.

Serve muito bem com arroz branco e purê de batata e um bom vinho tinto de mesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34348-file-mignon-arvina-ao-molho-de-tomate.html>