

# FILE MIGNON COM SHOYU

## INGREDIENTES

1 kg de filé mignon limpo  
1/2 gengibre fresco ralado  
pimenta-do-reino a gosto  
350 ml shoyu light  
1 cenoura  
1 cebola

## MODO DE PREPARO

Rale o gengibre e a pimenta-do-reino e passe em toda a carne.

Deixe uns 10 minutos para pegar o sabor.

Coloque a carne em um refratário de vidro ou alumínio.

Coloque todo o shoyu sobre a carne, a quantidade de shoyu irá depender do tamanho do refratário, se for grande use uma garrafa de 500 ml, tem que ficar uma quantidade boa de shoyu no refratário.

Corte a cebola ao meio e depois em pedaços grandes para colocar no shoyu.

Corte a cenoura em 2 ou 3 pedaços e depois faça tiras finas.

Coloque a cenoura e cebola no shoyu.

Coloque mais um pouco de pimenta e gengibre.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.

Retire o papel e deixe mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34663-file-mignon-com-shoyu.html>