

TIRAS DE FILÉ LERSCH

INGREDIENTES

800 g de carne (filé mignon ou alcatra ou maminha)

1 colher de chá de curry

1 colher de chá cheia de pimenta do reino

1/2 colher de chá de cominho

150 ml de azeite de oliva

3 dentes de alho amassados

2 colheres de sopa de molho barbecue

orégano

raspas de noz moscada (não compre já triturada pois o sabor não é o mesmo)

sal a gosto (pode usar o temperado sem pimenta também)

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras.

Junte o restante dos ingredientes em uma tigela e misture até formar uma pasta meio líquida.

Passe o tempero na carne.

Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite de oliva em fogo médio.

Coloque aos poucos as tiras e deixe dourar.

Sirva acompanhando massas, molhos e outros.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35486-tiras-de-file-lersch.html>