

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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