

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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