

FILÉ DE CARNE DE PORCO

INGREDIENTES

8 filés de carne de porco

2 limões

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os filés numa tigela e espremer os limões e sal a gosto.

Deixar curtindo por uma hora.

Colocar em um frigideira e deixar em fogo médio (30 minutos no fogo).

Deixar cozinhando com a própria água que o filé solta.

Quando secar a água abaixe o fogo e vire os filés até dourar.

Sirva com arroz branco, saladas e legumes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35756-file-de-carne-de-porco.html>