

FILÉ MIGNON COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 1/2 kg mignon
- 100 g ou 6 champignons
- 1 tomate médio
- 1/2 pimentão vermelho
- 1 colher (chá) de molho de mostarda
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1/4 copo de água fria
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 caldo de carne de 5 g
- 1 colher (chá) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Corte o mignon em medalhões de 1,5 cm ou de 1 dedo grosso de espessura, tempere com metade da colher de sal (reserve).

Corte os champignons em fatias finas (reserve).

Tire a semente do tomate e do pimentão, corte em pedaços, bata no liquidificador com a água e a metade da colher de sal.

Leve ao fogo por 3 minutos, em seguida junte mostarda, o creme de leite, champignons, mexa por mais 1 minuto e reserve.

Sele os medalhões no azeite de oliva por 3 minutos cada lado.

Em seguida junte o molho e ferva por 2 minutos.

Sugestão: sirva com arroz e aspargos em conserva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35986-file-mignon-com-champignon.html>