

FILE MIGNON COM MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 kg de filé mignon cortado em bifés

1/2 cebola picada

sal a gosto

MOLHO:

Molho: suco de 2 limões espremidos

1 xícara de chá de azeite

4 dentes de alho picados

1/2 cebola picada

1 colher de café de pimenta-do-reino

1 colher de café de cominho em pó

2 colheres de sopa de mostarda

1 tablete de caldo de carne

1 caixa de 200 ml de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture o limão, o azeite, o alho, a cebola, a mostarda, a pimenta-do-reino, o cominho e o sal e bata tudo no liquidificador por 15 segundos.

Despeje e uma panela esse molho e misture com o caldo reservado anteriormente.

Misture em fogo baixo e acrescente o creme de leite.

Misture até ficar um molho homogêneo e jogue por cima da carne na assadeira.

Leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 15 minutos ou até chegar no ponto da carne desejado.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36039-file-mignon-com-molho-de-limao.html>