

# FILÉ AO MOLHO TEMPÉRÉ

## INGREDIENTES

4 filés picados  
1/2 cebola inteira  
1/2 tomate inteiro sem sementes  
1/2 pimentão inteiro sem sementes  
1 dente de alho  
1 copo americano de vinagre  
1/2 coentro  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
óleo ou azeite

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a carne.

Despeje o caldo em um recipiente coloque a carne dentro e deixe descansar por 10 minutos.

Depois de descansar coe o caldo junto com a carne.

Aqueça a panela com óleo ou azeite.

O líquido que se formou embaixo do recipiente coado use para mergulhar a carne antes de a colocar na panela.

Dica: coma o filé com arroz branco ou temperado e bata frita ou cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36279-file-ao-molho-tempere.html>