

FILÉ DE PORCO COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

4 bifinhos de filé de porco

suco de 1 limão siciliano

azeite

2 dentes de alho amassados

2 raminhos de tomilho

sal e pimenta Tabasco a gosto

1/2 cebola pequena cortada bem pequena

1 vidrinho de champignons fatiados

1 tomate picado

2 colheres de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, tempere a carne com sal, alho, azeite, tomilho, suco de 1/2 limão e pimenta. Deixe descansar na geladeira por cerca de 1 hora.

Depois, aqueça um fio de azeite na panela e coloque os bifinhos. Deixe dourar por cerca de 2 minutos, vire e deixe mais 2 minutos.

Em seguida, coloque a cebola e deixe dourar.

Acrescente os champignons e o tomate.

Tampe a panela e cozinhe por aproximadamente 3 minutos.

Finalize com a salsinha e a outra metade do suco do limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36339-file-de-porco-com-champignon.html>