

# FILÉ AO MOLHO DE AMÊNDOAS E ESPINAFRE

## INGREDIENTES

600 g de filé mignon cortados em medalhões

1 colher de manteiga

1 colher de azeite

1 caixa de creme de leite

150 g de amêndoas

1 porção de espinafre

1 colher de sobremesa de molho inglês

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta e reserve.

Aqueça uma frigideira grande (essa receita é feita apenas em uma panela) e coloque a manteiga e o azeite.

Coloque os filés e deixe selar a carne por 4 minutos cada lado.

Retire os filés da frigideira e reserve.

Na mesma panela junte o creme de leite, as amêndoas, o molho inglês e o espinafre.

Volte os filés na mesma panela e deixe juntar os sabores por 3 minutos.

Desligue o fogo e está pronto esse delicioso e rápido prato, que pode ser servido com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36379-file-ao-molho-de-amendoas-e-espinafre.html>