

FILÉ MIGNON SUÍNO DELICIOSO E MOLHADINHO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé mignon suíno
- 1/2 colher (café) rasa de alecrim
- 2 folhas de louro
- 1 sachê em pó de caldo de bacon sazón
- 50 ml de vinagre de vinho branco
- pimenta-do-reino branca a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- 4 dentes de alho picados bem miúdo
- 3 colheres (sopa) de óleo para dourar a carne
- 2 colheres (café) de maisena para o final

MODO DE PREPARO

Faça pequenos furos por toda a peça com a ponta de uma faca. Esfregue todos os temperos na carne.

Faça de véspera ou no mínimo 2 horas antes de preparar.

Aqueça uma panela de pressão com fundo grosso e coloque o óleo.

Em seguida coloque a peça para dourar sem o molho que se formou do tempero (reserve-o) e vá virando todos os lados.

Esse processo é importante para a carne não ficar com gosto de cozida.

Acrescente água fervente até cobrir toda a carne e o restante do molho reservado, mexa.

Com a panela devidamente tampada cozinhe por 30 minutos em fogo alto.

Deixe a pressão sair sozinha.

Ao final retire a carne da panela.

Dissolva a maisena em um pouco de água e junte ao molho que ficou na panela, vá mexendo até engrossar em fogo alto.

Jogue por cima da carne.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37723-file-mignon-suino-delicioso-e-molhadinho-na-pressao.html>