

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/37723-file-mignon-suíno-delicioso-e-molhadinho-na-pressão.html>