

GUIADO DE FILÉ MIGNON AO DUNKEL DO AGUATIVA GOLF RESORT

INGREDIENTES

800 g de filé mignon em cubos
100 g de cenoura
100 g de abobrinha
1/2 maço de cebolinha
1 garrafa de 330 ml de cerveja Dunkel
60 ml de óleo
sal
alho
cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho e acrescente a carne.
Deixe cozinhar por 4 minutos.
Em seguida acrescente os legumes cortados em cubos e a cerveja.
Deixe o molho no fogo até reduzir cerca de 50%.
Quando a receita chegar a este ponto, o guisado está pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38683-guisado-de-file-mignon-ao-dunkel-do-aguativa-golf-resort.html>