

FILÉ MIGNON COM CHAMPIGNONS SAUTEADOS NO AÇÚCAR

INGREDIENTES

5 postas de filé mignon

1 cebola cortada em rodelas

1 pote de champignon em conserva

1 dente de alho picado

1 dente de alho inteiro

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de maionese

azeite a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sobremesa de manteiga sem sal

1 limão taiti

MODO DE PREPARO

Primeiramente tempere as postas de filé mignon com sal a gosto, pimenta-do-reino a gosto e esfregue o dente de alho nessas postas conforme o gosto.

Corte a cebola em rodelas e deixe-as de molho em um pouco de água com algumas gotas de limão.

Esquente uma frigideira.

Quando essa já estiver aquecida, polvilhe o açúcar e deixe com que ele vire um caramelo claro.

Jogue a cebola e manteiga e deixe dourar.

Quando a cebola estiver douradinha, jogar o champignon em conserva bem picadinho e deixar dar a liga.

Acrecente a maionese e mexa bem até ficar cremoso.

Acrecente sal e pimenta a gosto.

Se gostar de molho inglês, acrescentar um pouco.

Em outra frigideira, aqueça e coloque um fio de azeite para untar, frite as postas.

Após esse procedimento colocar sobre cada posta de filé o molho de champignon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38776-file-mignon-com-champignons-sauteados-no-acucar.html>