

FILÉ MIGNON AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

500 g de filé mignon em bifés
3 dentes de alho amassados
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
sal a gosto
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola pequena picadinha
1/2 caldo de carne
1 colher de sopa de amido de milho
3/4 xícara de água
2 colheres (sopa) de molho inglês
8 colheres (sopa) de molho shoyu
champignon a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os bifés de filé mignon à seu gosto, tempere-os com o alho amassado, a pimenta e o sal , reserve.

Aqueça uma frigideira, adicione o óleo e a manteiga deixe esquentar, refogue a cebola picada e o alho que temperou os bifés e reserve-os. Frite os bifés e conserve-os aquecidos num refratário.

Na mesma frigideira junte o alho e a cebola refogados, o caldo de carne amassado, o molho inglês e o molho shoyu, acrescente o amido de milho dissolvido na água e mexa bem até cozinhar.

Junte os champignons, desligue o fogo e cubra os bifés.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39554-file-mignon-ao-molho-shoyu.html>