FILÉ MIGNON AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

500 g de filé mignon em bifes

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 bifes 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 bifes e reserve-os. Frite os bifes 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 bifes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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