

FILÉ MIGNON AO CREAM CHEESE

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon

200 g de cream cheese

200 g de queijo mussarela fatiado

1 cebola grande

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em tiras finas e pequenas.

Tempere a gosto e refogue.

Após refogá-lo, retire toda a água e adicione o cream cheese.

Refogue-o por uns 5 minutos em fogo baixo com o cream cheese.

Despeje o filé com cream cheese em uma travessa.

Corte a cebola em rodelas finas.

Cubra o filé com a cebola e depois cubra com o queijo mussarela.

Leve ao forno só para derreter o queijo.

Sirva com arroz branco e salada variada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40603-file-mignon-ao-cream-cheese.html>