

# 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 rodela 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>