

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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