

MIGNON NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

500 g de filé mignon sem gordura
2 colheres (sopa) de azeite
tempero pronto a gosto
80 ml de shoyu
1 colher (sopa) de mostarda
200 g de champignon cortado em lâminas
1 lata de cerveja preta (não precisa usar tudo)
cheiro-verde ou coentro (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em cubos médios.

Em uma frigideira antiaderente funda, adicione o azeite, o tempero pronto e a carne. Frite até a carne perder o tom rosado.

Adicione o shoyu, a mostarda e o champignon. Deixe fritar mais um pouco, mexendo às vezes, e abaixe o fogo.

Quando começar a borbulhar despeje a cerveja e misture. Cozinhe até ficar cremoso.

Polvilhe o cheiro verde ao servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40676-mignon-na-cerveja-preta.html>