

# FILÉ MIGNON AO MOLHO DE SHIMEJI, MUSSARELA E COUVE-FLOR

## INGREDIENTES

250 g de Filé Mignon fatiado em tiras

Cogumelo Shimeji

Molho Shoyu

1 cebola grande descascada

100 g de queijo mussarela

1 colher sopa de azeite

Sal grosso

Pimenta-do-reino a gosto

Molho de alho

Vinho tinto

Couve-flor

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite numa panela, em seguida, bote as cebolas já cortadas e Doure-as, enquanto mistura-se a aos poucos com a cebola Vinho tinto a gosto, shoyu, pimenta-do-reino a gosto, uma pitada de molho de alho, e cogumelos Shimeji.

Reserve.

Pegue a couve-flor e a aqueça em uma panela com uma pitada de sal, durante uns 15 minutos. Reserve.

Pegue o filé mignon cortado em lascas, bote um pouco de sal grosso e os frite (eu não usei óleo, apenas o fritei com vinho tinto, fica um gosto muito bom).

Por fim, pegue o filé mignon, o misture com o molho de shimeji e cebola (dê uma leve aquecida) e acrescente no prato a couve-flor.

Aqueça a mussarela num prato a parte, durante 20 segundos no micro-ondas e a despeje no filé.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41268-file-mignon-ao-molho-de-shimeji-mussarela-e-couve-flor.html>