

PENNE COM FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

1 cebola (picar)

1/2 vidro palmito picado ou 1 vidro champignon fatiado

azeitona a gosto

manjericão seco a gosto

1 dente de alho

shoyu (suficiente para molhar a carne)

2 caixinhas de creme de leite

500 g de filé mignon

MODO DE PREPARO

Cortar o filé mignon em tirinhas e temperar com shoyu, alho e azeite de oliva. Reservar de 30 a 40 minutos.

Fritar o mignon com o tempero no qual ficou de molho e acrescentar azeite de oliva - se precisar.

Quando estiver bem frito, acrescentar a cebola picada e deixar dourar.

Acrescentar o palmito picado, azeitona e esmigalhar o manjericão.

Misturar o creme de leite e deixar aquecer ligeiramente, sem ferver.

Servir sobre o macarrão e polvilhar queijo ralado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43078-penne-com-file-mignon.html>