

PENNE COM FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

1 cebola (picar)
1/2 vidro palmito picado ou 1 vidro champignon fatiado
azeitona a gosto
manjeriço 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 manjeriço.
Misturar o creme de leite e deixar aquecer ligeiramente, sem ferver.
Servir sobre o macarrão e polvilhar queijo ralado.
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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