

ESTROGONOFÉ DE FILÉ MIGNON À PAULISTA

INGREDIENTES

700 g de filé mignon cortado em tiras finas

1 cebola média bem picada

1 dente de alho bem picado

1 colher e 1/2 de molho inglês (colher de sopa)

2 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

1 pitada de pimenta do reino preta

6 colheres de sopa de ketchup

1/2 colher de sopa de molho de mostarda amarela

1 caixa de creme de leite desnatado (ou 1 lata)

1/2 xícara de chá de água filtrada

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com o sal, a pimenta do reino, a cebola e o alho.

Frite tudo com o azeite até dourar a carne.

Acrescente o molho inglês e misture bem.

Adicione a água e espere levantar fervura.

Abaixe o fogo e adicione a mostarda e o catchup.

Misture bem e adicione o creme de leite aos poucos, sempre misturando.

Espere esquentar bem pouco, mexendo bem até formar uma mistura homogênea.

Sirva a seguir, com batata palha e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/45074-estrogonofe-de-file-mignon-a-paulista.html>