

ESTROGONOFE 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45074-estrogonofe-de-file-mignon-a-paulista.html>