

FILÉ MIGNON DO TIO

INGREDIENTES

1 kg de file mignon

sal

pimenta-do-reino

óleo de soja

azeite doce

alho

2 tomates

1 pimentao

1 cebola

extrato de tomate

molho inglês

MODO DE PREPARO

Corte o filé em medalhão com 1 dedo de largura.

Tempere com alho, sal e pimenta-do-reino.

Aqueça o óleo e frite a gosto, reserve.

Corte o tomate, pimentão e a cebola em pedaços pequenos e coloque na frigideira que fritou o filé, com um pouco de água, aproveitando o molho que sobrou da carne.

Deixe cozinhar, acrescente 2 colheres de sopa de extrato e 3 colheres de molho inglês, azeite doce ao gosto verificando o sal.

Arrume o filé em um pirex, cubra com o molho e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46914-file-mignon-do-tio.html>