

FILÉ MIGNON AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé mignon
- 2 colheres (sopa) de margarina/manteiga
- 2 tabletes de caldo de carne
- 2 cebolas grandes
- shoyu

MODO DE PREPARO

Seque o filé mignon (peça) com papel toalha.

Faça uma pasta com o caldo de carne e a margarina (amasse com o garfo) e passe em toda a peça de filé mignon.

Corte as cebolas em 4 e cubra a peça.

Regue com shoyu (não exagere).

Leve ao forno por aproximadamente 1 hora (iniciar com fogo alto por 20 minutos e depois passar para fogo médio).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49650-file-mignon-ao-forno.html>