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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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