

FILÉ DE VITELLO

INGREDIENTES

200 g de filé de vitelo

1 cebola média

A metade de um pé de alho-poró pequeno

1 colher de sopa de margarina

150 ml de creme de leite fresco

20 g de pimenta rosa

sal a gosto

4 batatas torneadas cozidas no açafrão, aproximadamente 50 g cada

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira, quando estiver quente coloque o filé para grelhar de um lado e do outro.

Quando estiver grelhado tire da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira refogue a cebola, o alho-poró, quando estiver dourando acrescente o creme de leite, sal a gosto e deixe ferver.

Por último acrescente as pimentas, depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49693-file-de-vitello.html>