

BIFE DE FILÉ MIGNON CREMOSO

INGREDIENTES

- 5 bifés de filé mignon
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas cortadas em cubinhos pequenos
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto
- 3 colheres de sopa de choyo
- 1 caixinha de creme de leite com soro
- 1 colher de sopa de maizena
- 4 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com o alho, a pimenta do reino e sal.

Deixe uns 15 minutos para pegar gosto.

Coloque 2 colheres de manteiga na frigideira, deixe derreter e frite os bifés deixando ao ponto de seu gosto. Retire os bifés e coloque-os em uma travessa.

Na mesma frigideira onde acabou de fritar os bifés, coloque as 2 colheres de manteiga e refogue a cebola. Quando estiver macia acrescente o choyo, a maizena e mexa até que incorpore à cebola. Acrescente o creme de leite, mexa e acerte o sal.

Espalhe sobre os bifés.

Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50142-bife-de-file-mignon-cremoso.html>