

# FILÉ CREMOSO

## INGREDIENTES

300 g de contra filé cortado em tiras

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picado

2 colheres de sopa de azeite

1 xícara de vinho branco seco para cozinhar

3 colheres de sopa de requeijão cremoso

1 colher de sopa de salsinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira aqueça o azeite, acrescente a cebola e refogue.

Acrescente o alho, o contra filé cortado e refogue.

Junte o sal e a pimenta.

Retire os escalopes de carne da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira junte o vinho para cozinhar raspando o fundo para desprender, deixe reduzir pela metade, junte o requeijão e mexa até misturar bem.

Junte a carne e a salsinha picada.

Sirva com faias de pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50558-file-cremoso.html>