

# FILÉ COM LEGUMES NA MANTEIGA

## INGREDIENTES

1 kg de filé mignon  
100 g de ervilha  
100 g de milho verde  
100 g de batatinha  
100 g de cenoura  
50 g de mandioca salsa  
100 g de palmito  
1 maço de cebolinha  
1 copo americano de azeite  
500 g de manteiga  
Orégano a gosto  
sal a gosto  
vinagre  
azeite

## MODO DE PREPARO

Limpar o filé mignon, tirando as tiras.

Bater o filé com martelo de bater carne.

Despejar um fio de azeite na chapa, fritar o filé , virando os lados e acrescentando azeite e vinagre na carne e sal.

Descascar os legumes e cortar em cubinhos, deixá-los legumes em cozimentos, até ficarem al dente.

Junto com o orégano, louro, sal e azeite.

Escorrer os legumes ainda al dente.

Derreter a manteiga em uma frigideira grande.

Colocar os legumes junto a manteiga.

Fazer isso junto com o filéquentinho.

Colocar o filé numa bandeja, despejar os legumes que já estão envolvidos, a manteiga em cima do filé, despejar uns fios de azeite em cima.

Picar a cebolinha e salpicar em cima.

Servir quente.

Servir arroz branco e fritas pra acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50633-file-com-legumes-na-manteiga.html>