

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>