

FILÉ MIGNON À RICARDO SIENA

INGREDIENTES

1 kg de filé cortado em bifes mais grossos

Sal a gosto

1/2 colher de sopa de pimenta-do-reino

2 dentes de alho amassados

2 colheres de sopa de óleo de soja

Vinagre (para despejar sobre os filés enquanto estiverem sendo fritos)

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com os ingredientes e acrescente as 2 colheres de óleo e reserve por 30 minutos na geladeira.

Frite os filés, em um pouco de óleo, 3 por vez, até o ponto de sua preferência, pingando um pouco de vinagre antes de retirá-los da frigideira.

Sirva com arroz branco, fritas e salada de tomate em rodelas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53004-file-mignon-a-ricardo-siena.html>