

FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

500 g de filé cortado em bifes no sentido do comprimento das fibras

1/2 cebola roxa picada fina

1/2 cebola branca picada fina

1/4 de pimentão picado fino

1 pimenta de cheiro picada fina

2 dentes de alho picados

1 colher de chá de gengibre ralado

1 cálice de conhaque

sal a gosto

ajinomoto

1 colher sopa de caldo de carne líquido

2 colheres de sopa de mostarda

1 pitada de colorau

MODO DE PREPARO

Coloque um fino fio de azeite em uma frigideira que comporte a carne toda de uma vez, coloque a cebola o alho, pimentão, pimenta de cheiro.

Antes que fique frito coloque a carne para selar (processo que ajuda a manter a carne suculenta, coloque de um lado quando ela começar a esbranquecer vire para fazer o mesmo do outro lado).

Faça isso com toda a carne.

Em seguida, sem tirar da frigideira, coloque o do resto, ela fará com que a carne verta água, mas se mesmo assim não for o suficiente para cozer a carne coloque 1/2 xícara de água, cozinhe em fogo baixo até que o caldo reduza e fique quase um creme.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53193-file-mignon-suino-ao-molho-de-mostarda.html>