FILÉ EM CROSTA DE PIMENTA AO MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

200 g de filé

sal a gosto

mix de pimentas secas moídas grosseiramente, pimenta do reino preta,branca, verde e da jamaica

10 ml de mel

30 g de molho de mostarda

3 g de mostarda em grãos

10 ml de molho de soja

50 ml de creme de leite fresco

óleo para grelhar

MODO DE PREPARO

Limpar temperar e amarrar o filé, crusta um lado com as pimentas, grelhar em óleo numa frigideira antiaderente. Primeiramente o lado da crosta de pimenta, em seguida o outro lado e levar ao forno a 180ºC por 5 minutos e reservar.

Ferver o molho de mostarda, a mostarda em grãos, o molho de soja, ocreme de leite fresco por último acrescentar o mel. Temperar com sal a gosto e servir junto com o filé.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55720-file-em-crosta-de-pimenta-ao-molho-agridoce.html