FILÉ TAILANDÊS COM CERVEJA

INGREDIENTES

500 g de filé mignon

20 g creme de alho

25 ml de molho shoyu

25 ml de azeite

2 lâminas de gengibre

50 ml cerveja pielsen puro malte

folhas de coentro a gosto

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em cubos e reserve

Coloque em um pilão pequeno o alho, o coentro, a pimenta calabresa, o gengibre e o sal; amasse até misturar bem

Tempere o filé e deixe marinar por 30 minutos

Frite os filés no azeite até ficar ao ponto

Adicione a cerveja e deixe incorporar um pouco o gosto

Pouco antes de finalizar adicione o molho shoyu

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9462-file-tailandes-com-cerveja.html