

CUBOS DE FILÉ A SALTIMBOCA

INGREDIENTES

- 500 g de filé mignon em cubos
- 1 cebola grande cortada em tiras
- 1 tomate sem sementes cortado em cubos
- 2 colheres (sopa) de farinha
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- cebolinha a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

- Tempere a carne com o sal e a pimenta
- Adicione a farinha e reserve
- Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente
- Adicione a carne e frite até ficar dourada
- Acrescente o tomate e a cebolinha; deixe refogar por 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10043-cubos-de-file-a-saltimboca.html>