

FILE MIGNON AO MOLHO DE CURRY THAI

INGREDIENTES

- 500 g de filé mignon em tiras
- 1/2 cenoura ralada fina
- 1 cebola cortada em lascas
- 1 1/2 colher (sopa) de óleo de gergelim
- 4 colheres (sopa) de shoyu
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1/2 pacote de curry vermelho em pasta
- 1 1/2 garrafinha de leite de coco

MODO DE PREPARO

Misture a pasta de curry com óleo de gergelim, açúcar mascavo e shoyu; reserve

Refogue a cebola

Adicione o file mignon e a cenoura

Após dourar e cozinhar a carne, adicione a pasta de curry

Acrescente o leite de coco aos poucos, levando em conta que quanto menor a quantidade de leite de coco, mais picante

Deixar cozinhar por aproximadamente 30 minutos em fogo baixo

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10193-file-mignon-ao-molho-de-curry-thai.html>