

MASSA COM MOLHO BRANCO E FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

500 g de filé mignon
400 g de macarrão (pene por exemplo)
2 caixa creme de leite
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
2 colheres de manteiga
3 colheres de queijo ralado parmesão
1 colher de shoyu
sal e pimenta a gosto
1 colher (café) de noz moscada
salsinha a gosto
tomilho a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e coloque a cebola picada
Quando a cebola estiver dourada, coloque o alho
Tampe a panela para não deixar o caldo secar
Quando a carne estiver refogada, acrescente os temperos, o creme de leite e o shoyu
Deixe ferver para pegar sabor
Ferva água para cozinhar o macarrão, utilize o tempo de cozimento indicado para a massa para que fique al dente
Misture a massa no molho
E estará pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1214-massa-com-molho-branco-e-file-mignon.html>