FILÉ NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 filé inteiro

1 pote de mostarda

1 creme de leite

1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Passe toda a mostarda no filé inteiro

Leve ao forno em 200

Tire do forno e faça cortes no filé, mas sem fatiá

Derreta o caldo de carne em água fervente (meia xícara de água fervente)

Misture o caldo derretido ao creme de leite

Despeje sobre o filé já assado totalmente

E então, corte

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/11850-file-na-mostarda.html