

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1277-massa-com-molho-branco-e-file-mignon.html>