

FILÉ TAILANDÊS COM CERVEJA

INGREDIENTES

500 g de filé mignon
20 g creme de alho
25 ml de molho shoyu
25 ml de azeite
2 lâminas de gengibre
50 ml cerveja pielsen puro malte
folhas de coentro a gosto
pimenta calabresa a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em cubos e reserve
Coloque em um pilão pequeno o alho, o coentro, a pimenta calabresa, o gengibre e o sal; amasse até misturar bem
Tempere o filé e deixe marinar por 30 minutos
Frite os filés no azeite até ficar ao ponto
Adicione a cerveja e deixe incorporar um pouco o gosto
Pouco antes de finalizar adicione o molho shoyu

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9462-file-tailandes-com-cerveja.html>