

# 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>