Picadinho de Filé Mignon

TIPO 1 SUBGRUPO
CLASSE LONGO FI
PESO LÍQUIDO 1kg
TRADIÇÃO DE FAMÍLIA
60
ANOS
Solito
Arroz Tipo 1

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Carnes	Fácil

Ingredientes

1 kg de filé mignon em cubos
2 cebolas
3 dentes de alho
70 g de bacon em cubinhos
¼ de xícara (chá) de extrato de tomate
2 colheres (sopa) de molho inglês
Caldo de ½ limão
5 colheres (sopa) de azeite
¼ de xícara (chá) de salsa
3 xícaras (chá) de água
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Modo de preparo

?Descasque e pique fino a cebola e o alho.

? Corte a carne em cubinhos e sele, em uma frigideira quente, todos os lados até dourarem. Reserve.

? Após retirar os últimos cubos, regue a panela com 1 xícara (chá) de água quente e o caldo de limão. Com uma colher de pau, raspe bem o fundo da panela para dissolver o que se formou.

? Volte a panela ao fogo médio e regue com o azeite restante. Junte o bacon e deixe dourar, mexendo de vez em quando. Adicione a cebola e o alho e refogue até murchar.

? Adicione o extrato de tomate e misture bem. Volte a carne, com o caldo, para a panela e mexa apenas para aquecer. Regue com mais 2 xícaras (chá) de água fervente e misture o molho inglês. Quando começar a ferver, deixe cozinhar por mais 6 minutos.

? Enquanto isso, lave, seque e pique a salsinha. Desligue o fogo, prove e ajuste o sal e a pimenta-do-reino. Salpique a salsinha e sirva a seguir, acompanhado de arroz branco e farofa Solito.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br