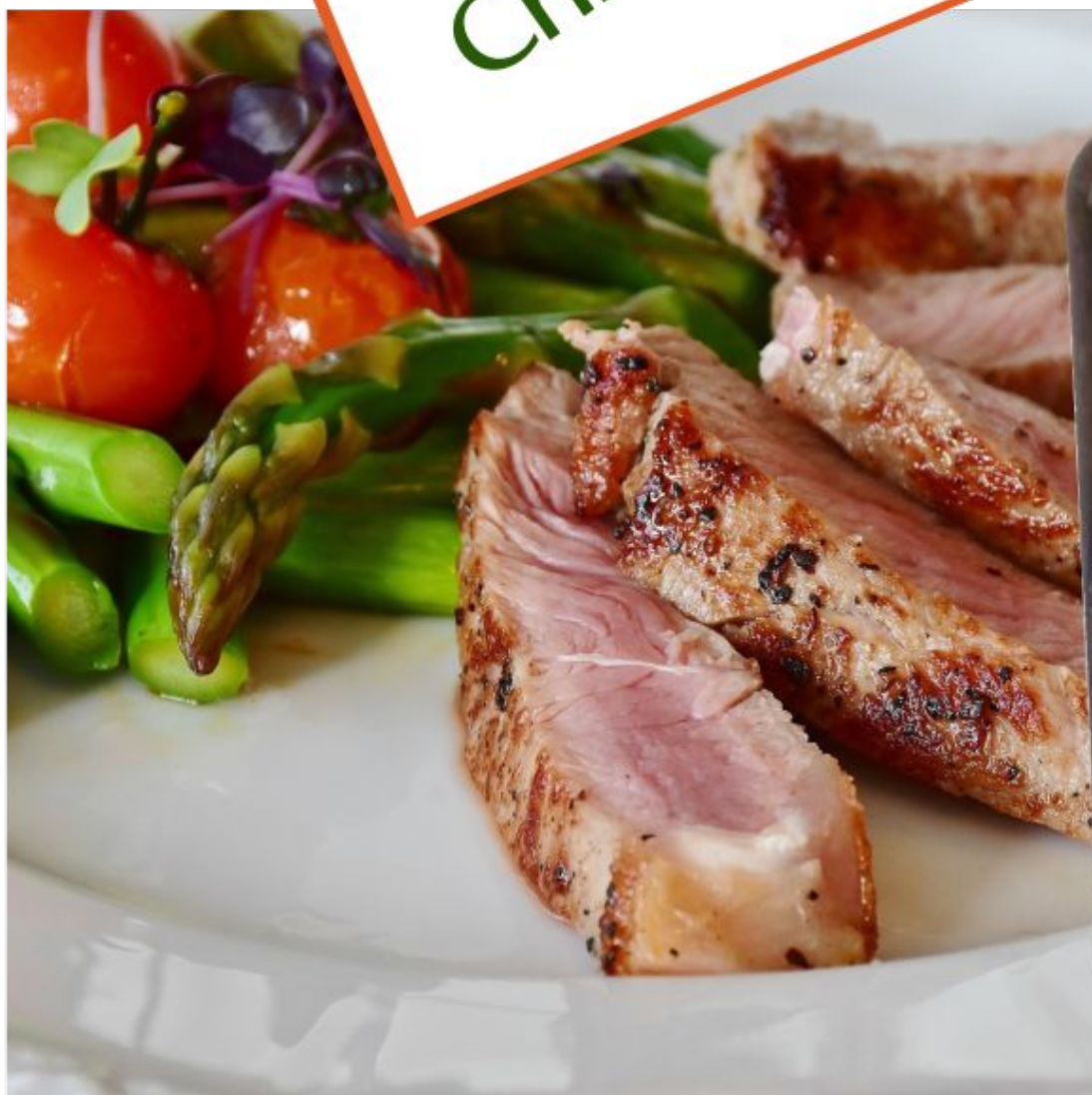


Saboroso
Filé
Chimi Churri





Saboroso Filé Chimi Churri



Receita Super Fácil de Filé Grelhado,
Marinado no Chimi Churri para Deixar a Carne
Suculenta e Saborosa!



Ingredientes

- ✓ 4 unidades - filé mignon (250g cada - 3cm de espessura)
- ✓ 1 Vidro 200ml - chimi churri
- ✓ 1 fio de azeite
- ✓ 1 pitada de sal e pimenta do reino (a gosto)



Preparo

- ✓ pré aqueça o forno a 200 graus
- ✓ adicione aos filés o sal a e pimenta do reino
- ✓ adicione Chimi Churri num recipiente e mergulhe os filés por 20 minutos
- ✓ coloque a frigideira para aquecer
- ✓ adicione o fio de azeite na frigideira quando já estiver bem aquecida
- ✓ grelhe os filés individualmente.



PRONTO!

Sirva com o acompanhamento de sua preferência!!

curta e siga nossas redes



@TemperosDaFazendaFoods



@temperos_fazenda

OBS - SE PREFERIR ASSE NO FORNO