# 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 algo 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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