FILÉZINHO SUÍNO MARINADO EM GENGIBRE E MANJERICÃO

INGREDIENTES

1 kg de filézinho suíno

1 colher rasa (chá) de sal

1 colher rasa (chá) de pimenta-do-reino

1/2 xícara (chá) de shoyu

1 colher (sopa) de manjericão

1 colher (sopa) de gengibre

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 cebolas (uma picada e outra em rodelas)

1/2 pimentão cortado em rodelas

120 ml de vinho branco

5 colheres (sopa) de coentro picado

MODO DE PREPARO

Corte os filézinhos na horizontal em fatias grossas e tempere com o sal e pimenta

Em um recipiente coloque as fatias já temperadas

Acrescente o shoyu, o manjericão, o gengibre e um pouco de água

Deixe marinando por 20 minutos para pegar mais sabor

Em uma panela já aquecida coloque a manteiga e o azeite de oliva

Refogue a cebola picada com o alho

Coloque os filézinhos com a água marinada, a cebola em rodelas, o pimentão e o vinho branco

Deixe em fogo médio por cerca de 30 minutos

Quando a carne estiver cozida coloque o coentro e um pouco mais de água, até render mais caldo (o caldo vai secando aos poucos)

Desligue o fogo

Retire os filézinhos e sele dos dois lados em um frigideira apenas com manteiga

Quando já estiver douradas, fatie, despeje o caldo e finalize como desejar

Ótimo para acompanhar abóboras e purê

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7998-filezinho-suino-marinado-em-gengibre-e-manjericao.html