



## Filé Cremoso

### Ingredientes:

- 1 Kg de filé mignon cortado em bifes
- Sal, pimenta do reino ou tempero completo
- 3 colheres de sopa de margarina bem cheias
- Óleo
- 2 caixinhas de Creme de Leite

### Modo de Preparo:

- Tempere os bifes de acordo com sua preferência com sal, pimenta do reino ou tempero completo.
- Em uma panela grande, coloque o óleo e as 3 colheres de margarina e deixe derreter em fogo alto.
- Frite os bifes, de 2 em 2 e vá colocando em um refratário.
- Na mesma panela que você fritou os bifes, a qual ficou tostada, coloque o creme de leite e vá mexendo aos poucos, em fogo baixo, até que o creme fique homogêneo e bem misturado à margarina e ao óleo usados para fritar os bifes.
- Despeje a mistura sobre os bifes e sirva a seguir.
- DICA: Como se utiliza o creme de leite, os bifes podem ser temperados de forma um pouco mais acentuada e não há necessidade de se colocar tempero no creme.
- Bom apetite!