FILÉ À PRESIDENTE

INGREDIENTES

600 g de filé (carne)

sal a gosto

pimenta-do-reino

15 g de manteiga

20 ml de azeite

5 g de açúcar

40 g de queijo ralado

50 ml de vinho tinto

6 fatias de bacon

100 ml de creme de leite

5 g de passas

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com sal e pimenta

Divida o filé em porções de 100 g

Em uma frigideira, coloque a manteiga, o azeite, e o açúcar e doure a carne de todos os lados

Fatie o filé sem que a faca chegue ao fim da carne

Coloque a carne em um refratário, despeje o suco da carne e polvilhe queijo ralado por cima

Na mesma frigideira, frite as fatias de bacon e coloque

Preaqueça o forno a 200

Ainda na mesma frigideira, flambe o vinho para retirar o álcool

Finalize misturando o creme de leite e as passas

Asse a carne por 20 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11779-file-a-presidente.html