

FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA NO PÃO ITALIANO

INGREDIENTES

500 gr de filé mignon em cubos

50 gr de queijo gorgonzola

1 copo de requeijão cremoso

1 caixinha de creme de leite

Alho, sal, pimenta a gosto

1 pão italiano grande

1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Corte a tampa do pão italiano e retire o miolo.

Corte o filé em cubos e tempere com alho, sal e pimenta a gosto e serve.

Coloque na panela o queijo, requeijão e o creme de leite e mexa em fogo médio até o queijo derreter.

Em uma frigideira, sele o filé com azeite até ele mudar de cor.

Adicione o molho ao filé mexendo por 2 minutos.

Dissolva a maisena em 2 dedos de água, adicione a mistura até o molho ficar mais grosso.

Coloque no pão e sirva com arroz e batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16541-file-ao-molho-gorgonzola-no-pao-italiano.html>