

BRACIOLONE DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon

cenoura a gosto

vagem a gosto

bacon a gosto

2 ovos cozidos

queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Abra o filé mignon como uma manta e tempere a gosto.

Cozinhe a cenoura e a vagem al dente.

Coloque o bacon depois a cenoura e vagem, o ovo e a mussarela.

Enrole a manta de filé como uma braciola e amarre bem em todas as direções.

Asse por 40 minutos em forno a 220º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17303-braciolone-de-file-mignon.html>