

TORNEDOR DE FILÉ-MIGNON COM BACON

INGREDIENTES

200 g de filé mignon
70 g de arroz arbóreo
20 g de cebola
40 g de batata baroa
20 g de queijo parmesão
5 g de vinagre de maçã
30 g de manteiga
20 g de cenoura
20 g de batata inglesa
20 g de abobrinha
20 g de chuchu
20 g de brócolis
30 g de bacon

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque uma frigideira com manteiga e a cebola em brunoise, molho rôti, vinagre, bacon, alho e folha de louro, deixe reduzir um pouco, finalize com sal e pimenta, se precisar.

Descasque as batatas baroa e faça alumette (palitos de batata), lave por três vezes e deixe escorrer.

Em seguida frite em gordura quente, retire da fritadeira e escorra.

RISOTO:

Risoto: Coloque uma frigideira com azeite, alho, cebola em Brunoise deixe refogar bem.

Em seguida, acrescente o arbóreo deixe dourar um pouco em vinho branco seco.

Adicione o caldo de legumes aos poucos e vá mexendo vagorosamente até o grão ficar bem firme.

Acrescente o queijo parmesão e a manteiga.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque de um lado do prato o risoto; os legumes do lado e o filé do outro lado.

Por cima, despeje o molho de bacon e adicione um pouco dos alumettes de baroa.

Finalize decorando com chips de bacon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17381-tornedor-de-file-mignon-com-bacon.html>