

FILET MIGNON RECHEADO (BRACIOLONE)

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon (parte do meio)

3 a 4 vagens

100 g de bacon fatiado

1 cenoura cortada em tiras

2 ovos cozidos cortados em 4

Sal e pimenta a gosto

150 g de mussarela

Barbante para amarrar

MODO DE PREPARO

Abra o filé em manta.

Coloque as fatias de bacon, os ovos, a vagem, e por último, a mussarela.

Enrole como um rocambole e amarre o máximo possível para segurar o recheio.

Asse em forno a 230º C por aproximadamente 40 minutos.

Tempere a manta com sal e pimenta-preta a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17525-filet-mignon-recheado-braciolone.html>