

MASSA COM MOLHO EMENTHAL E ISCA DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 dentes de alho picado
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1/2 xícara de vinho branco (seco)
1/2 xícara de queijo emental ralado
1 lata de creme de leite
1 xícara de leite
noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto
farinha de trigo para engrossar (quantidade necessária)

ISCAS:

Isclas: 300 g de filé mignon cortado em tiras
1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
sal e pimenta-do-reino a gosto

MASSA:

Massa: 500 g fettuccine ou massa de preferência cozida al dente

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, coloque o alho com o azeite para dourar um pouco.
Antes que esteja mudando de cor, adicione o vinho branco para esquentar um pouco.
Acrescente o queijo, creme de leite e os temperos e mexa sempre até que o queijo derreta por completo (isso leva alguns minutos, seja paciente).
Caso ao final o molho esteja muito ralo, acrescente 1 colher (café) rasa de farinha de trigo e mexa bem para que engrosse.
Se ainda assim não estiver no ponto, acrescente mais um pouquinho, até ficar um molho consistente.

ISCAS:

Isclas: Frite o filé em manteiga e após estar selado, acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa no prato e cubra com o molho, sirva o filé por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21244-massa-com-molho-ementhal-e-isca-de-file-mignon.html>