

# 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>