

MEDALHÕES COM MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

4 medalhões de filé mignon
1 dente de alho picado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
4 fatias de bacon
2 colheres de (sopa) de óleo
1 xícara de (chá) de maionese
1 xícara de (chá) de creme de leite (sem soro)
4 colheres de (sopa) de mostarda
cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com o alho, o sal e a pimenta-do-reino.
Enrole cada medalhão em uma fatia de bacon.
Aqueça o óleo e frite os medalhões dos dois lados.
Coloque em uma travessa e reserve.
Em uma tigela, misture bem a maionese, o creme de leite e a mostarda.
Sirva os medalhões e decore com a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22924-medalhoes-com-molho-de-mostarda.html>