

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>