

# FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA

## INGREDIENTES

1 kg e 250 g de filé (cortado em bifés de 3 cm de espessura)

sal com alho a gosto

200 g de queijo gorgonzola cortado em fatias finas

300 ml de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola cortada em pedaços pequenos

## MODO DE PREPARO

Tempere o filé com sal com alho a gosto e frite-os até ficarem ao ponto desejado (a gosto).

Derreta a manteiga em uma panela e doure a cebola picada.

Ferva o leite, adicione o queijo gorgonzola e deixe derreter.

Engrosse com uma colher de sopa de amido de milho diluído em 100 ml de água.

Coloque os filés fritos em um tabuleiro e despeje o molho sobre eles.

Acompanha arroz branco e vinho tinto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24422-file-ao-molho-gorgonzola.html>