

# RISOTO DE ALHO-PORÓ COM FILÉ MIGNON AO CREME DE QUEIJO

## INGREDIENTES

### FILÉ AO CREME DE QUEIJO:

Filé ao creme de queijo: 1 kg de filé mignon em bifes não muito finos

3 dentes de alho espremidos

sal e pimenta a gosto

100 ml de leite

200 g de queijo gorgonzola

200 g de queijo emmental

1 caixinha de creme de leite

200 g de requeijão

1/2 xícara de (café) de azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho-poró no azeite.

Acrescente o arroz, adicione o vinho branco e o caldo aos poucos, sem parar de mexer, até que o arroz esteja no ponto.

Acerte o sal e sirva em seguida.

Grelhe os filés no azeite e adicione uma mistura de sal com a pimenta.

Depois de grelhar, reserve.

Corte o queijo gorgonzola e o queijo emmental em pequenos cubos.

Em uma panela, fogo médio coloque o leite e os queijos em cubo.

Mexa até derreter o queijo, acrescente o creme de leite e mexa até obter uma mistura homogênea.

Despeje sobre os filés e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24697-risoto-de-alho-poro-com-file-mignon-ao-creme-de-queijo.html>