MIGNON AU POIVRE

INGREDIENTES

6 medalhões de filé mignon

sal

pimenta-do-reino amassada

pimenta verde em grão

3 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de conhaque

1/2 colher (sobremesa) de farinha de trigo

200 g de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Polvilhe os filés com pimenta, sal e grão de coentro.

Sele os medalhões com manteiga e reserve o fundo da frigideira.

Os medalhões vão ao forno por 15 minutos.

Na panela em que os medalhões foram selados, coloque mais manteiga, farinha de trigo, conhaque, e ao ferver, adicione o creme de leite.

Deixe ferver por mais 2 minutos e coloque grãos de pimenta-verde.

Sirva o molho em cima dos medalhões.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25129-mignon-au-poivre.html