BIFE WELLINGTON

INGREDIENTES

1 peça cilíndrica de filé mignon (800 g)

400 g de presunto de parma fatiado

600 g de cogumelos (não dá pra fazer com champignon)

2 colheres de mostarda dijon

1 folha de massa folhada crua

1/2 xícara de azeite

2 gemas de ovo

4 dentes de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de carne com alho, pimenta-do-reino e sal.

Em uma frigideira grande, bem quente, sele a peça com o azeite.

Pincele com mostarda Dijon e reserve.

Triture os cogumelos e refogue em uma panela em fogo médio até secarem.

Não precisa adicionar nada, só os cogumelos triturado (eles soltam muita água).

Mexa bem.

Em um filme plástico grande, posicione as fatias de presunto parma uniformemente e cubra com uma camada do creme de cogumelos refogados.

Posicione a peça de carne e enrole bem apertado.

Coloque no freezer por 10 minutos ou na geladeira por 30 minutos.

Abra a massa folhada sobre um filme plástico, retire cuidadosamente o filme plástico da peça de carne enrolada com o presunto parma e cogumelos e enrole na massa.

Aperte bem.

Deixe no freezer por 5 minutos ou na geladeira por 15 minutos.

Remova o filme plástico e apare as arestas, deixando a massa ficar lisa e uniforme na peça.

Pincele com as gemas e enfeite com as costas de uma faca.

Leve ao forno pré aquecido a 220º C por 35 minutos.

Após retirar do forno, deixe repousar por 10 minutos antes de abrir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26563-bife-wellington.html