

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

1,2 kg de file mignon

6 tiras de bacon (já compre o fatiado)

sal com alho a gosto

4 batatas

azeite

molho inglês

pimenta-do-reino moída

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em tiras de aproximadamente 3 dedos de espessura (1,2 kg dá em média 8 tiras deste tamanho).

Tempere o filé com sal, alho e pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Corte as 4 batatas em tiras e preaqueça o forno a 200º C.

Enrole as tiras de filé com o bacon em tiras.

Unte um tabuleiro com azeite.

Coloque as batatas em tiras.

Coloque os medalhões por cima das batatas.

Tampe o tabuleiro com papel alumínio e coloque para assar por 30 minutos.

Tire o papel alumínio, deixe dourar e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26623-medalhao-de-file-mignon.html>