MEDALHÃO DE ALCATRA COM BACON E PURÊ DE AIPIM

INGREDIENTES

2 medalhões de alcatra

4 fatias de bacon

3 aipins médios

1 brócolis

vinho tinto

noz-moscada

pimenta-do-reino

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água para aquecer.

Descasque e pique em pedaços pequenos o aipim, colocando para cozinhar até ficar macio e reserve.

Faça um purê com a mandioquinha.

Em uma panela, coloque o aipim, o leite, misture bem até mudar a consistência.

Adicione a noz-moscada, o sal e a pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Tempere os medalhões com sal e pimenta-do-reino a gosto, levando a frigideira com um fio de azeite, selando os dois medalhões de todos os lados e reserve.

Envolva os medalhões no lado mais baixo com 2 fatias de bacon cada e prender com um palito.

Leve ao forno por 10 minutos, a 180º C.

Pique o brócolis deixando as famosas árvores, coloque para cozinhar até ficar macio.

Na mesma frigideira que você selou os medalhões, com fogo médio, coloque 1/4 de xícara de vinho tinto, com uma espátula de silicone raspe a frigideira para soltar o que os medalhões deixaram.

Deixe o vinho reduzir pela metade e coloque os brócolis com sal e pimenta a gosto.

Salteie, reserve e aqueça o purê novamente.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26774-medalhao-de-alcatra-com-bacon-e-pure-de-aipim.html