

MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

medalhões de filé
2 dentes de alho picado
sal
2 colheres de sopa de margarina
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
100 g de queijo ralado
100 g de azeitonas
100 g de champignon
1 caldo de carne
2 galhos de alecrim

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho e alecrim e frite os medalhões em uma panela com manteiga, reserve.
Dissolva o caldo de carne em meio copo de água.
Em outra panela, coloque o caldo de carne dissolvido.
Junte o líquido do champignon, se desejar coloque também a água da azeitona, mas tome cuidado com o sal.
Acrescente o creme de leite e o requeijão, misturando suavemente e com o fogo baixo.
Com o creme pronto, acrescente a azeitona e o champignon.
Sirva juntamente com o arroz e acrescente o queijo ralado a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27875-medalhoes-de-file-ao-molho-especial.html>