

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27875-medalhones-de-file-ao-molho-especial.html>