

MEDALHÃO NO ABRAÇO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

600 g de filé mignon

sal e pimenta

150 g de manteiga

1 colher de sopa de cointreau

1 abobrinha cortada em quatro fatias bem finas e o resto em cubos

1 colher de sopa de bacon em cubos

1 colher de sopa de alho picado

1 colher chá de alecrim

MODO DE PREPARO

Corte o filé em medalhões de 5 cm e envolva cada um, com uma fatia de abobrinha.

Prenda com um palito.

Tempere com sal, pimenta, alho e alecrim.

Numa frigideira alta, derreta a manteiga até que fique esbranquiçada.

Disponha os filés e de tempo em tempo, regue a manteiga por cima até que fiquem dourados por todos os lados, aproximadamente 7 minutos. Coloque em um prato, despeje o cointreau e reserve no forno.

Na mesma manteiga que fritou os filés, coloque a abobrinha e o bacon em cubos e frite por mais 3 minutos.

Sirva com massa caseira, recheada com gorgonzola e regada no azeite.

Combina com um preparo a dois e um bom cabernet.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/28770-medalhao-no-abraco-de-abobrinha.html>