

PENNE PARISIENSE COM MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

MOLHO PARISIENSE:

Molho parisiense: 1 colher de sopa de margarina

2 xícaras de chá de leite

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de maizena

pimenta-do-reino

1 xícara de chá de parmesão ralado

1 cebola pequena bem picada

4 colheres de sopa de ervilha

200 g de presunto fatiado em tiras

FILÉ MIGNON:

Filé mignon: 4 medallhões de filé mignon

4 fatias de bacon

4 colheres de sopa de cerveja (usei brahma)

tempero a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM BACON:

Medalhão de filé mignon com bacon: Tempere os 4 filés a gosto, e acrescente 1 colher de sopa de cerveja em cada medalhão.

Enrole o bacon nos filés e prenda as fatias com barbante ou palito de dente.

Numa frigideira, coloque dois fios de azeite e frite os medallhões dos 2 lados até dourar, aproximadamente, 2 minutos de cada lado.

Retire da frigideira e coloque no refratário.

Leve ao forno preaquecido a 200°C, por 20 minutos.

Eu coloquei em cima da carne o azeite com os temperos que sobraram da frigideira, ficou excelente.

PENNE:

Penne:Esquente a água, após começar a borbulhar, coloque sal (para 1 litro de água o ideal são 2 colheres de sopa rasa) e o penne.

Em 10 minutos, já deve estar al dente.

MOLHO PARISIENSE:

Molho parisiense:Em uma panela, coloque a margarina e espere ela derreter, adicione a cebola e mexa até ficar clarinha.

Adicione primeiro, o creme de leite para pegar sabor e mexa por 2 minutos, adicione a maizena dissolvida no leite, sal e a pimenta do reino, mexa até sentir que o molho engrossou.

Em uma frigideira, coloque para refogar, por 3 minutos, o presunto com as ervilhas, e depois coloque na panela com o molho, e mexa por mais alguns minutos, desligue o fogo.

Coloque o parmesão ralado no molho e mexa mais um pouco.

Pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29500-penne-parisiense-com-medalhao-de-file-mignon.html>