

MEDALHÃO AO MOLHO ROQUEFORT

INGREDIENTES

4 medalhões de filé mignon

2 colheres de óleo

2 colheres de conhaque

1 caixa de creme de leite

6 colheres de leite

60 g de queijo roquefort (pode ser substituído por gorgonzola ou parmesão e mussarela juntos)

salsa

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e temperos a gosto.

Em uma frigideira aqueça o óleo e frite os filés por aproximadamente 3 minutos de cada lado ou até dourar.

Acrescente o conhaque e dê uma leve mexida.

Acrescente o creme de leite.

Coloque o queijo em pedaços e o leite.

Misture tudo até o queijo derreter e formar um molho cremoso.

Polvilhe salsa.

Sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30303-medalhao-ao-molho-roquefort.html>