

# CORDÃO DE MIGNON RECHEADO

## INGREDIENTES

2 cordões de filé mignon  
6 fatias de queijo mussarela  
1 linguiça calabresa  
1 xícara de bacon cortado em cubos  
sal  
azeite  
tempero verde  
papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Em uma tábua de vidro, abra os cordões de filé mignon e, com uma faca, faça pequenas incisões que vão abrir e aumentar o tamanho do cordão. Procure deixar a carne mais fina possível, mas tome cuidado para não cortar demais.

Passe o sal na carne e regue-a com o azeite.

Em seguida, forre com o queijo (aproximadamente 3 fatias por cordão).

Por cima do queijo coloque o bacon e a calabresa, cortados em cubos.

Coloque o tempero verde a gosto.

Em seguida, com cuidado, enrole o cordão como se fosse um pequeno rocambole.

Cubra o cordão enrolado com papel alumínio (vai ficar no formato de uma bola).

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos, depois tire o papel alumínio e deixa assar por mais uns 10 ou 15 minutos.

A quantidade de queijo, bacon, calabresa e tempero verde pode ser maior ou menor, de acordo com o gosto da pessoa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30753-cordao-de-mignon-recheado.html>