

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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