

MIGNON AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 xícaras de leite

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal e pimenta

200 g de gorgonzola

400 g requeijão

1 cálice de vinho branco

cogumelos em lâminas

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Primeiro fazer o bechamel com leite, manteiga e farinha. Após engrossar, adicionar o queijo gorgonzola, o requeijão, o vinho branco e o cogumelo.

MONTAGEM:

Montagem: Fatiar a carne e cobrir com o molho.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30879-mignon-ao-molho-de-queijo.html>