

# MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO CHEDDAR

## INGREDIENTES

8 medallhões de filé mignon  
1 cebola  
2 dentes de alho  
Manteiga  
1 colher de sopa de molho shoyu  
1 pote de requeijão cremoso tipo cheddar  
1 colher de sopa rasa de açúcar  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino branca a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Pique a cebola em pedaços pequenos.  
Amasse o alho.  
Derreta a manteiga numa frigideira e junte a 3/4 da cebola e 3/4 do alho.  
Quando estiver dourando, acrescente o açúcar e refogue até dourar.  
Adicione o requeijão cremoso de cheddar.  
Adicione o molho shoyu e, se necessário, sal a gosto.  
Mexa até tornar-se homogêneo.  
Reserve.

### CARNE:

Carne: Tempere os filés com sal e pimenta do reino a gosto e reserve por cerca de 10 minutos.  
Derreta manteiga em uma frigideira e junte o que restou da cebola e do alho.  
Acrescente os filés e sele cada lado por cerca de 2 a 3 minutos (o filé ficará mal passado por dentro. Caso passe do ponto corre o risco de ficar ressecado).  
Após selados, coloque os filés numa travessa, jogue o molho por cima e leve ao forno preaquecido, por cerca de 10 a 15 minutos  
Sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32708-medalhao-de-file-mignon-ao-molho-cheddar.html>