

MEDALHÃO DE CARNE

INGREDIENTES

800 g de filé mignon (ou 1 kg de contra filé - limpando fica mais ou menos a mesma quantidade)

250 g de bacon em tiras (a perdigão vende pronto já)

pimenta-do-reino

1/2 copo de vinho branco

2 colheres de molho shoyu

sal a gosto

azeite a gosto

palitos de dentes

MODO DE PREPARO

Corte a carne em bifés de aproximadamente dois dedos de espessura.

Corte agora em cubos, não exagere no tamanho para assar bem por dentro.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Enrole as tiras de bacon por volta dos cubos e prenda com palito de dente perfurando o cubo na horizontal.

Coloque numa assadeira, regue com o azeite, vinho branco e molho shoyu.

Deixe assar por aproximadamente 1 hora. Após os primeiros 30 minutos, vire os medalhões.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34488-medalhao-de-carne.html>