

FILÉ SUÍÇO

INGREDIENTES

FILÉ:

Filé:900 g de filé mignon
400 g de queijo emental picado
150 g de queijo parmesão ralado fino
2 colheres de sopa de farinha de rosca
2 ovos batidos
óleo
sal
pimenta

MOLHO QUATRO QUEIJOS:

Molho quatro queijos:2 colheres de sopa de manteiga
1 pote de creme de leite fresco (nata)
1 copo de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
200 g de queijo mozarela ralado
100 g de queijo provolone ralado
100 g de queijo parmezão ralado
100 g de queijo gorgonzola ralado
noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO QUATRO QUEIJOS:

Molho quatro queijos:Derreta a manteiga em uma panela.
Junte o creme de leite.
Dissolva a farinha de trigo no leite frio e acrescente na panela.
Acrecente os queijos e mexa até obter um molho consistente, se engrossar muito adicione um pouco mais de leite.
Tempere com a noz moscada, não é necessário sal no molho pois os queijos já são salgados.

FILÉ:

Filé:Corte a carne em medalhões de aproximadamente 3 dedos.

Abra os medalhões batendo com um martelo de bife, até formar uma manta (coloque a carne em um saco plástico para bater e evitar que rasgue a carne).

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Coloque os queijos sobre a carne, feche como se fosse um pacote e amarre com barbante.

Aqueça uma frigideira e sele a carne, mais ou menos um minuto de cada lado, retire e deixe esfriar por alguns minutos.

Passe a carne no ovo e em seguida na mistura de farinha de rosca e o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.

Adicione molho quatro queijos por cima da carne e volte ao forno por mais 5 minutos.

Acompanha nhoque ou talharim à quatro queijos, utilize o mesmo molho da carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34708-file-suico.html>