

FILE SUÍÇO

INGREDIENTES

FILE:

File:900 g de file 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 mozzarella ralado

100 g de queijo provolone ralado

100 g de queijo parmesão 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.

Acrescente 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34708-file-suico.html>