

FILÉ MIGNON COM PÊRA E QUEIJO ROQUEFORT

INGREDIENTES

- 4 bifes de filé mignon
- 2 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 150 g de queijo roquefort esfarelado
- 4 metades de pêra em calda
- Salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 200°C.

Na frigideira, coloque o óleo ou azeite e deixe aquecer.

Coloque os bifes cerca de 1 ou 2 minutos de cada lado para fritar. Em seguida, transfira os bifes para uma assadeira e coloque uma fatia de pêra em cima de cada um. A calda da pêra fica a gosto. Polvilhe o queijo por cima de tudo. Leve ao forno até derreter o queijo. Por fim, decore com a salsinha.

Sirva com arroz branco ou risoto simples.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35602-file-mignon-com-pera-e-queijo-roquefort.html>