

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM CROSTA DE GORGONZOLA AO MOLHO DE VINHO TINTO E PERA

INGREDIENTES

1 medalhão (200 g) de filé mignon
1 pera williams
60 g de gorgonzola
200 ml de vinho tinto tipo Barbera
1 gema de ovo
50 g de farinha de rosca
1 talo de alecrim
50 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Prepare uma crosta misturando o queijo gorgonzola, o creme de leite, a farinha de rosca e a gema de ovo. Enrole com papel plástico e reserve por 1 hora na geladeira.

Grelhe o medalhão no azeite por 4 minutos de cada lado e reserve o caldo da carne.

Descasque a pera e salteie na manteiga junto com o alecrim, o caldo da carne e o vinho tinto. Deixe reduzir.

Corte uma fatia de crosta de gorgonzola de 1,5 cm e coloque sobre o medalhão. Gratine no forno.

Finalize o prato com o molho de pera embaixo e o medalhão por cima.

Acompanha batata rosti.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36428-medalhao-de-file-mignon-com-crosta-de-gorgonzola-ao-molho-de-vinho-tinto-e-pera.html>