

# MEDALHÃO AO MOLHO MOSTARDA

## INGREDIENTES

4 medalhões de filé mignon

3 dentes de alho picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

4 fatias de bacon

2 colheres sopa de óleo

4 colheres sopa de maionese

4 colheres sopa de creme de leite sem soro

4 colheres de mostarda

cebolinha e salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com o alho picado, o sal e a pimenta-do-reino.

Enrole cada medalhão em uma ou 2 fatias de bacon.

Aqueça o óleo e frite os medalhões dos dois lados.

Coloque em uma travessa e reserve.

Em outra travessa misture bem a maionese, o creme de leite e a mostarda.

Por fim coloque no prato o medalhão, por cima o molho e depois a cebolinha junto com a salsinha.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37596-medalhao-ao-molho-mostarda.html>