

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé mignon cortado em medalhões
- 2 latas de creme de leite
- 2 copos de queijo cremoso
- 350 g de queijo tipo gorgonzola
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 kg de batata

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal e a pimenta-do-reino a gosto, leve ao fogo e frite até ficar no ponto de sua preferência

Em uma panela separada coloque o creme de leite, o queijo cremoso e o queijo gorgonzola picado em cubos pequenos, espere todos os ingredientes se misturarem e formarem um molho.

Cozinhe as batatas até ficarem moles a ponto de fatiá-las, coloque as rodela de batata num refratário, regue com azeite e orégano e leva ao forno até dourar.

Em um outro refratário coloque a carne e regue o molho por cima da carne.

Sirva a carne com as batatas e se preferir pode ser servido com um arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38287-file-mignon-ao-molho-de-gorgonzola.html>