

# RISOTO DE FILÉ MIGNON COM TOMATE SECO, RÚCULA E MUZARELA DE BÚFALA

## INGREDIENTES

### RISOTO:

Risoto:1 colher de sopa de azeite de oliva  
380 g de arroz arbóreo (quase duas xícaras)  
1 cálice de vinho tinto (cabernet sauvignon ou malbec)  
600 g de filé mignon cortado em cubos  
100 g de muzarela de búfala  
3 tomates secos  
100 g de rúcula  
100 g de muzarela de búfala  
500 ml de brodo de legumes  
pimenta-do-reino branca moída a gosto  
sal a gosto

### BRODO DE LEGUMES:

Brodo de legumes:1 litro de água  
1 cebola  
2 cenoura  
1 pimentão  
1 abobrinha  
1 colher de sopa de azeite de oliva  
100 g de salsinha cortadas em pedaços  
1 alho poró cortado em pedaços  
100 g cebolinha verde picada  
curry a gosto  
pimenta-do-reino branca moída a gosto  
sal a gosto  
1 ovo (só a casca ainda suja da clara)

## MODO DE PREPARO

### BRODO DE LEGUMES:

Brodo de legumes: Primeiro passo é preparar o Brodo de Legumes.

Em uma panela de pressão acrescente o azeite de oliva e doure a cebola.

Após dourar refogue os outros legumes e temperos.

Acrescente a água, feche a panela e após levantar fervura abaixe o fogo e deixe 30 minutos na pressão.

### RISOTO:

Risoto: Tempere o filé mignon com sal e pimenta a gosto em seguida, em uma frigideira grande refogue ele com azeite de oliva.

Após refogado reserve metade desse filé mignon refogado.

Acrescente mais um pouco de azeite de oliva e refogue o arroz arbóreo junto com a carne que ficou na frigideira

Coloque o cálice de vinho, mexa e aguarde o vinho evaporar.

Com uma concha acrescente aos poucos o brodo de legumes.

Siga esse passo até o arroz ficar macio.

Acrescente mais um pouco de sal e pimenta-do-reino e coloque o tomate seco cortado em pedacinhos e a rúcula cortada em pedaços pequenos.

Após uns 5 minutos acrescente a muzzarela de búfala cortada em pedaços.

Assim que ela ficar ao ponto de quase derreter está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38390-risoto-de-file-mignon-com-tomate-seco-rucula-e-muzarela-de-bufala.html>