

FILÉ MIGNON RECHEADO

INGREDIENTES

2 kg de filé mignon (peça)
2 cenouras picadas em rodela
100 g de bacon cortado em fatias
1 maço de brócolis
molho madeira para o recheio
alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a peça de filé em duas partes.

Coloque metade da peça numa travessa, por cima dessa metade coloque o bacon, a cenoura (todos crus), o alho e o sal. Por cima despeje o molho madeira uniformemente.

Coloque a outra parte do filé por cima do recheio. Em volta da travessa enfeite com o brócolis (cru).

Cubra com papel alumínio e leve ao forno baixo por 1 h e 30 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe dourar.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38863-file-mignon-recheado.html>