

FILÉ MIGNON RECHEADO

INGREDIENTES

2 kg de filé mignon (peça)

2 cenouras picadas em rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38863-file-mignon-rechado.html>