

FILÉ MIGNON E BACON GRELHADOS COM COM ARROZ A PIAMONTESE

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 4 filés mignon grandes
sal a gosto
pimenta a gosto
6 fatias de bacon (10 cm cada)

ARROZ:

Arroz: 6 xícaras de arroz cozido (pode ser usado aquele arroz que sobrou de ontem)
2 dentes de alho
1/2 cebola
2 colheres rasas de manteiga (pode ser substituído por azeite)
leite de vaca suficiente para cobrir o arroz
1 caixa de creme de leite (200 ml)
100 g de champignon em fatias
100 g de champignon inteiros
1 lata de creme de leite
200 g de queijo mussarela em cubos, fatias ou pedaços
100 g de queijo parmesão ralado
noz moscada a gosto
salsinha fresca bem picadinha

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Esfregue um dente de alho dos dois lados dos bifés, adicione sal e pimenta-do-reino a gosto, reserve.
Em uma frigideira doure os dois lados da fatia de bacon, e na própria gordura que o bacon soltar grelhe o bife de filé mignon (um bife por fatia).

ARROZ:

Arroz: Em uma panela esquente a manteiga (ou azeite) e refogue o outro dente de alho bem picadinho com meia cebola picadinha até ficar meio transparente.

Junte o arroz cozido e refogue por 1 minutinho.

Adicione leite até cobrir o arroz e espere começar a ferver.

Quando iniciar a fervura coloque 2 pitadas de noz moscada (pode ser mais ou menos, depende do seu gosto) e os cubos de queijo mussarela e mexa.

Quando a mussarela derreter é hora de adicionar o queijo parmesão, mexendo sempre com uma colher de pau.

Quando os queijos estiverem bem derretidos adicione o champignon fatiado.

Coloque 1 caixa de creme de leite após derreter os queijos, mexa e coloque o arroz num refratário.

Salpique a salsinha picada por cima do arroz e arrume os champignons inteiros por cima, e ponha no micro-ondas, reserve.

Para servir aqueça o arroz que estava no refratário reservado por 2 minutos no micro-ondas para que seja servido bem quentinho.

Cada bife será servido com uma fatia de bacon por cima acompanhado do arroz.

Nesta receita eu sugeri um bife por pessoa, mas é claro que você pode aumentar essa quantidade de acordo com a fome de cada um, fica uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39826-file-mignon-e-bacon-grelhados-com-com-arroz-a-piamontese.html>