

FILÉ MIGNON COM CROSTA DE ERVAS

INGREDIENTES

1 peça de filé mignon (mais ou menos 1 e 1/2 kg)

2 dentes de alho grandes amassados

2 colheres de manteiga

1 pitada de sal

salsinha e cebolinha a gosto

ervas verdes de sua preferência

farinha de rosca para dar liga

1 caixa de creme de leite

requeijão cremoso a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de filé mignon com sal e azeite. Reserve.

Para a crosta, faça uma pasta com todos os outros ingredientes.

Em uma panela bem quente, sele os quatro lados do filé mignon e reserve a panela, pois será usada para fazer o molho de requeijão e creme de leite.

Corte o filé mignon em medalhões de aproximadamente 2 dedos e coloque-os em uma forma.

Use a panela reservada com o creme de leite e o requeijão e misture no fogo até obter um creme consistente. Reserve.

Faça bolinhas com a massa de ervas e coloque por cima dos filés, amassando até a crosta envolver a parte de cima do medalhão.

Leve ao forno e deixe por aproximadamente meia hora, ou até começar a dourar a crosta. Não deixe muito tempo para não secar os filés.

Depois de pronto, coloque o molho de requeijão por baixo, e sirva os filés em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39892-file-mignon-com-crosta-de-ervas.html>