

TIRINHAS DE FILÉ COM MOLHO DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1/2 kg de filé mignon, cortado em tirinhas

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de manteiga

1 colherinha de alho picado

1/2 cebola picada

MOLHO DE QUEIJO MINAS:

Molho de Queijo Minas: 1 xícara de queijo Minas ralado como batata palha

2 colheres de sopa de manteiga

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picados

1 xícara de creme de leite sem soro

1 colher de sopa de salsa picadinha

Noz moscada a gosto

1/2 litro de leite (reservar 1/2 copo, para dissolver 2 colheres de sopa de farinha trigo)

Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Derreter a manteiga. Refogar o alho e a cebola. Acrescentar o leite e o copo de leite com farinha dissolvida, que estava reservado. Deixar ferver por 10 minutos. Temperar com o sal, a pimenta e a noz-moscada triturada. Adicionar o queijo picado. Ferver, engrossar um pouco e acrescentar a salsa picada. Incorporar o creme de leite.

Dica: Esse molho é delicioso e bem mineiro. Pode ser usado também com peixe empanado, camarões e massas.

CARNE:

Carne: Pegue uma panela e coloque a manteiga, o alho e a cebola e refogue.

Acrescente as tirinhas de carne temperadas com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque 2 colheres de sopa de vinho tinto e refogue mais um pouco.

Quando dourar a carne e quase secar o caldo, está pronto. Coloque em um prato e cubra com o molho. Servir como tira-gosto ou com arroz branco e acompanhamentos de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39984-tirinhas-de-file-com-molho-de-queijo-minas.html>