FILÉ MIGNON RECHEADO COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:100 g de mandioquinha pequena, descascada, cozida e amassada

2 colheres (sopa) de maionese HELLMANN'S

2 colheres (sopa) de ameixa preta, sem caroço, picada

1 colher (sopa) de castanha-de-caju picada

1 colher (sopa) de salsinha picada

MOLHO:

Molho:1/2 xícara (chá) de maionese HELLMANN'S

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de castanha-de-caju picada

PARA FORRAR E COBRIR:

Para forrar e cobrir:papel alumínio

PARA PRENDER E AMARRAR:

Para prender e amarrar:palitos de madeira

barbante

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela, coloque a mandioquinha, a maionese HELLMANN’S, a ameixa, a castanha-de-caju, a salsinha e misture até ficar homogêneo.

Recheie a carne, prenda com os palitos e amarre com o barbante.

Coloque na assadeira reservada, cubra com o papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos ou até ficar cozida.

Retire o papel alumínio e asse por mais 15 minutos ou até dourar. Fatie e reserve em local aquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42074-file-mignon-recheado-com-mandioquinha.html