

FILÉ MIGNON AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 kg de filé mignon em medalhões

1/2 xícara de chá de manteiga de garrafa

1/2 colher de sopa de farinha de trigo

1/2 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de chá de leite

Noz-moscada

Pimenta-do-reino

Sal

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com pimenta do reino e sal a gosto.

Adicione metade da manteiga de garrafa em uma frigideira, aqueça um pouco e coloque os medalhões para dourar dos dois lados. Reserve a carne em uma refratária pequena.

Adicione o restante da manteiga na frigideira, adicione a farinha de trigo e mexe bem rápido, em fogo baixo, até formar um creme.

Adicione o leite e continue mexendo bem até engrossar.

Apague o fogo e adicione o creme de leite.

Adicione umas raspas de noz moscada a gosto e o sal a gosto.

Adicione cubos do queijo de seu gosto (mussarela, queijo coalho, parmesão, gouda).

Despeje esse creme sobre a carne.

Polvilho com parmesão ralado se preferir e leve ao fogo até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42602-file-mignon-ao-molho-branco.html>