

ROSBIFE ROSÍ (COM PURÊ DE BATATA SALSA E CEBOLINHA)

INGREDIENTES

1 peça de filé mignon
300 g de batata salsa (mandioquinha)
80 g de manteiga (se não tiver usar margarina)
1 caixa de creme de leite
50 g de queijo parmesão
Um maço de cebolinha verde fresca picada
Ervas finas a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino preta a gosto
Azeite

MODO DE PREPARO

Purê de batata salsa

Cozinhe as batatas em pouca água até que fiquem moles, acrescente sal, a manteiga, o creme de leite e processe tudo, ou liquidifique.

Depois incorpore a cebolinha verde picada.

Tempere o filé mignon com sal, pimenta, ervas finas e manteiga.

Deixe descansar por no mínimo 2 horas.

Em uma funda es quente bem o azeite.

Coloque o filé e sele bem em todos os lados.

Quando ele estiver bem selado, mais ou menos 15 minutos, coloque-o em uma assadeira e leve ao forno preaquecido em 250°C mais 25 minutos (se preferir deixe menos tempo para ficar menos passado).

Depois de pronto fatie o filé em fatias finas mas, não o fatie totalmente.

Em seguida distribua o purê por cima do filé, polvilhe o queijo ralado tipo parmesão, salpique um pouco de cebolinha picada e leve novamente ao forno só até gratinar.

É só servir com o acompanhamento da sua preferência, nós aqui em casa fizemos salada de rúcula com tomate seco e um arroz branco.

Ficou ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43594-rosbife-rosi-com-pure-de-batata-salsa-e-cebolinha.html>