

MEDALHÃO SELADO COM MANTEIGA DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

4 medalhões

2 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

1 talo de alho poró

100 g de manteiga sem sal

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta somente. Reserve.

Coloque o talo de alho poró em rodela, a manteiga, sal a gosto e o cheiro verde em um triturador e triture tudo.

Pegue um pedaço de papel alumínio 30 x 30 e despeje a manteiga e enrole-a no papel.

coloque a manteiga no freezer ate endurecer.

Pegue uma frigideira e derreta 1 cubo de manteiga normal (sem sal) e coloque a carne. Deixe dourar 2 minutos de cada lado.

Sirva com rodela da manteiga de alho poró em cima da carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43738-medalhao-selado-com-manteiga-de-alho-poro.html>