

FILÉ À MODA HÉRACLES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:
1 gomo de linguiça de frango
1 gomo de linguiça de porco
4 tiras de bacon de pernil
 $\frac{1}{2}$ linguiça calabresa fina cortada em tiras de mais ou menos 8 cm
1 pão francês
1 xícara de leite

MOLHO:

Molho:
100 g de requeijão
1 $\frac{1}{2}$ copo de iogurte natural
Cebolinha
Coentro
 $\frac{1}{2}$ colher (de chá) rasa de ervas finas
2 colheres (de sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Abra os filés em forma de um bife, tempere com alho, cebola, ervas finas e sal. Acrescente o suco de uva e deixe em repouso. Reserve (fica mais saboroso se esse processo for feito de véspera).

Abra os gomos de linguiça, retire as peles e reserve. Coloque o pão de molho no leite e depois de macio, esprema para retirar o leite e misture com a carne da linguiça.

Estenda os filés abertos sobre uma tábua de carne e coloque 2 tiras de linguiça calabresa e uma de bacon, cubra com a mistura de linguiça e pão e feche os filés com palitos e barbante. Coloque em uma panela para cozinhar junto com o molho de uva do tempero até ficarem cozidos e macios. Acrescente água se necessário.

Quando os filés estiverem cozidos desligue o fogo, coloque os filés em uma travessa e reserve o caldo que sobrou na panela.

Bata o requeijão, o queijo, o iogurte, a cebolinha, a erva fina e o coentro no liquidificador, obtendo um molho fino. Despeja esse molho no caldo de uva quente que sobrou do cozimento dos filés e deixe cozer por 1 minuto. Desligue.

Corte os filés em fatias grossas e coloque-os em uma travessa, cubra com o molho e salpique cebolinha.

Sirva acompanhado de arroz branco e salada agri doce.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45946-file-a-moda-heracles.html>