FILÉ AO CREME COM PASSAS

INGREDIENTES

1 peça limpa de filé mignon amarrada com barbante (para manter o formato)

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

1 colher (sobremesa) de alho

100 g de manteiga

1 xícara de chá de cebola picada

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 xícara (chá) de bacon

1/2 xícara (chá) de conhaque

1/2 litro de creme de leite fresco ou requeijão

200 ml de leite

1/2 xícara (chá) de uva passa preta

1/2 xícara (chá) de uva passa branca

200 g de queijo parmesão ralado

salsinha ou cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de filé com sal e pimenta a gosto e 1 colher de sobremesa de alho picado e com um barbante amarre a peça para que mantenha o formato redondo

Em uma assadeira, derreta 100 g de manteiga com 1 colher de açúcar e doure 1 xícara de cebola picada

Acrescente 1 xícara de bacon picado e doure levemente

Coloque a peça de filé amarrada e deixe que doure ligeiramente por todos os lados, por aproximadamente 10 minutos

Assim que tiver dourado, despeje 1/2 xícara de conhaque e acenda com um palito de fosforo para flambar

Quando o fogo apagar, retire a peça da assadeira e coloque

Na assadeira onde foi dourada a peça, continue com ela em fogo médio e despeje 1/2 litro de creme de leite fresco com 200ml de leite e as uvas passas e metade do queijo ralado

Retire a peça do forno, retire o barbante e corte em medalhão

Coloque em um refratário e remonte a peça

Leve ao forno alto por aproximadamente 10 minutos ou até gratinar

Retire do forno e salpique salsinha ou cebolinha picada a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/466-file-ao-creme-com-passas.html