FILÉ MIGNON AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon em bifes grossos

1/2 copo de vinho tinto

Pimenta-do-reino a gosto

Alho em pedaços

Sal a gosto

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Tempere o filé mignon com sal, pimenta e alho.

Acrescente o vinho tinto e deixe repousar por 10 minutos.

Grelhe os filés em azeite ou manteiga, até que dourem dos dois lados.

Disponha-os em uma assadeira.

Misture em uma vasilha à parte o creme de leite e o requeijão.

Cubra os filés com a mistura, polvilhe mussarela ralada e leve ao forno para gratinar.

Sirva com batatas coradas e arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47238-file-mignon-ao-molho-de-queijo.html