

FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA, CHAMPIGNON E BATATA PALHA DA PAULINHA

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon
Alho
1 e 1/2 de creme de leite
300 g queijo gorgonzola
200 g champignon
1 pacote de batata palha
sal, azeite e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Corte o filé mignon em cubos ou pequenas tiras, tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve.
Corte o queijo gorgonzola e o champignon e reserve (dica: corte o champignon, mas deixe alguns inteiros).
Frite no azeite o file mignon com o alho.
Depois de pronto coloque-o em um tabuleiro que vá ao forno.

MOLHO:

Molho: Em fogo baixo, coloque a manteiga e o creme de leite, adicione aos pouco, o queijo gorgonzola já picadinho, para não embolotar.
Quando ficar pronto, desligue o fogo e adicione os champignons.

MONTAGEM:

Montagem: No tabuleiro coloque o filé mignon e em seguida o molho, misture um pouco.
Cubra com batata e leve ao forno até dourar.
Se seu molho estiver muito grosso, adicione um pouco de leite ao leve-lo ao forno, para não ressecar.
Sirva o prato com arroz, estilo estrogonofe.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49115-file-mignon-ao-molho-gorgonzola-champignon-e-batata-palha-da-paulinha.html>