

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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