

MEDALHÕES DE FILÉS

INGREDIENTES

1 rolo de plástico filme

1 peça de filé mignon já limpa

Tiras de bacon

Palitos de dente

300 ml de molho madeira

90 g de champignons (cogumelos frescos ou em conserva)

MODO DE PREPARO

Enrole a peça de filé com o plástico filme, apertando bem.

Em seguida leve-o ao congelador por mais ou menos umas 4 horas, em seguida retire e o corte em rodela ainda com o plástico da grossura das tiras de bacon para um melhor aproveitamento do bacon.

Em seguida retire o plástico e enrole com as tiras de bacon as prendendo com palitos de dentes.

Em seguida grelhe dos dois lados dos medalhões.

Em uma outra panela média despeje o molho madeira e os champignons e o deixe ferver por 2 minutos.

Após os medalhões prontos, sirva coberto com o molho madeira e de acompanhamento arroz à piamontese e batatas gratinadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51016-medalhoes-de-files.html>