

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM CREME DE BATATA

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 2 batatas picadas e sem casca
- 2 xicaras de leite
- 2 colheres de queijo gorgonzola
- 2 colheres de óleo
- 4 medalhães de filé mignon
- sal e pimenta á gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela as batatas e o leite. Cozinhe em fogo baixo por 30 minutos. Retire do fogo e bata em um processador com o creme de leite, o queijo e o sal. Frite os medalhães até ficarem dourados. Sirva com o creme de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52858-medalhao-de-file-mignon-com-creme-de-batata.html>