

# MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM CREME DE BATATA

## INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite  
2 batatas picadas e sem casca  
2 xícaras de leite  
2 colheres de queijo gorgonzola  
2 colheres de óleo  
4 medalhões de filé mignon  
sal e pimenta à 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 medalhões 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>