FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA COM BATATA SOUTÉ

INGREDIENTES

600 g de file mignon

Sal

Vinagre

Óleo

Molho branco

50 g de gorgonzola

500 g de batata

4 caldos knorr galinha

MODO DE PREPARO

BATATA SOUTÉ:

Batata souté:Cozinhe toda a batata com 2 caldos knorr galinha, 4 colheres de sopa de margarina.

Após cozida escorra e acrescente cheiro verde.

Após o molho e a batata prontos chapeie ou grelhe os bifes de filé, coloque em uma travessa e cubra com o molho gorgonzola.

Coloque a batata em uma travessa separada e esta pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53105-file-ao-molho-gorgonzola-com-batata-soute.html