FILÉ MIGNON COM MUSSARELA DE BÚFALA

INGREDIENTES

1 peça de filé mignon

2 dentes de alho amassados

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa de molho inglês

4 colheres de sopa de azeite de oliva

2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

100g de mussarela de búfala em pedaços

Tomilho a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o filé mignon com o alho, sal a pimenta e o molho inglês.

Cubra o fundo de uma assadeira retangular média com as fatias de cebola. Coloque o filé mignon sobre a cebola.

Regue com o azeite, cubra co o papel alumínio e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar. Retire o filé mignon e corte em fatias. Reserve.

Raspe os resíduos da assadeira e bata no liquidificador com o leite misturado com a farinha. Passe para uma panela, leve ao fogo baixo até reduzir um pouco. Acrescente a mussarela e aqueça bem. Junte o tomilho e sirva-a sobre o filé mignon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55743-file-mignon-com-mussarela-de-bufala.html