

# FILE COM BACON

## INGREDIENTES

- 2 kg de filé bovino
- 200 g de bacon
- 1 linguiça paio cortada em pequenos pedaços
- 1 tomate, cebola e pimentão picados
- 1 creme de cebola
- 1 sachê de maionese

## MODO DE PREPARO

Coloque o filé em um refratário e reserve.

Misture o creme de cebola com a maionese e adicione os demais ingredientes. Coloque essa pasta que irá se formar em cima do filé e deixe curtir por umas duas horas na geladeira. Acenda o forno em temperatura média, deixando preaquecer por 10 minutos, após esse período, coloque o filé no forno por 50 minutos. Retire quando estiver dourado. É uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55995-file-com-bacon.html>