Image not found or type unknown

Filé mignon aperitivo ao molho de queijos

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé mignon bovino (cortado em iscas)	-	1 kg
Sal	2 pitadas	0,8 g
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g
Queijo gorgonzola (picado)	3 colheres (sopa)	30 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Vinho branco seco	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as iscas de carne e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 15 minutos.

2. Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela média, coloque 900 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite previamente fervido, mexendo sem parar até encorpar. Acrescente o queijo parmesão, a muçarela e o gorgonzola, e mexa até derreter. Retire do fogo e reserve.

3. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, aos poucos, e refogue por 10 minutos, ou até que fique dourada. Acrescente o vinho branco, e cozinhe por 2 minutos, ou até reduzir pela metade. Adicione o molho reservado e misture bem.

4. Retire do fogo, salpique a cebolinha-verde e sirva em seguida.