# Filet com molho de gorgonzola e nhoque

Olá, o jantar de ontem foi prático, fácil e bem gostoso!

Clique para ampliar

O nhoque já comprei pronto e congelado em uma casa de massas para facilitar. Só descongelei no microondas (com saco plástico mesmo) por 5 minutos e dourei rapidamente numa frigideira com manteiga. Para quem quiser fazer tem a receita aqui.

Os medalhões de filé, temperados com sal e pimenta, também foram selados na frigideira com manteiga e um pouco de óleo e colocados no forno por 10 minutos. Ensinamos a fazer aqui.

O que deu um toque à receita foi o molho, que é bem fácil! Então vamos a receita! Para duas pessoas!

Ingredientes:

– Meia cebola cortadinha;

– 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);

– 2 xic de vinho branco;

– 3 colheres de creme de leite fresco;

– 2 colheres de manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de  2 minutos, depois acrescente o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo! Depois é só servir por cima do Filé, com o nhoque de acompanhamento!

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$