

Filet mignon com talharim ao molho pesto



clique para ampliar

Olá, essa receita na verdade foi tudo meio pronto... coloquei esse pesto de manjeriçãõ trufado, que comprei em uma loja de importados e fiz um filet temperado com sal e pimenta apenas na manteiga.



clique para ampliar

Mas a receita do pesto de manjeriçãõ está aí:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Filet mignon ao molho Béarnaise com batatas gratinadas



[clique para ampliar](#)

Olá o prato de hoje é um filet com molho béarnaise, um molho francês que eu acho que é o que melhor combina com carne, acompanhado de batata gratinada. O filet já tem em vários outros posts, então vamos fazer o molho e a batata gratinada. Vamos fazer para 6 pessoas.

Ingredientes para o molho (fiz parecida com a do Olivier Anquier):

- 2 cebolas picadas;
- 2 colheres (sopa) de estragão fresco picado;
- 1 ramo de tomilho;
- 1 folha de louro;
- 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de vinho branco;
- 2 gemas;
- 125 g de manteiga gelada em pedacinhos;
- suco de 1 limão;
- Sal e pimenta em grão (quebrada) a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma panela pequena coloque a cebola, o estragão, o tomilho, a folha de louro, o vinho branco, o vinagre e o sal. Deixe reduzir o líquido, até que sobre apenas 1 colher de sopa e peneire. Em uma panela misture as gemas com o líquido reduzido e leve ao fogo baixo. Sempre batendo, acrescente aos poucos a manteiga em pedacinhos, até que forme um molho consistente e acrescente o suco de limão, sal e pimenta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para a batata gratinada:

– 1 kg de batata cozidas por pouco tempo (para ficar mais durinha), cerca de 30 min, e cortadas e fatias finas.

- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- 400 ml de requeijão;
- 1/2 xic de leite;
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: em uma forma grande forme camadas de molho (mistura de todos os ingredientes fora a batata) e batatas alteranadas. Finalize com queijo ralado e coloque em forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos, ou até dourar.



[clique para ampliar](#)

No final eu usei um molde para servir empratado. Acho que fica bonito.



[clique para ampliar](#)

Decorei com umas folhinhas de tomilho e pronto! Ficou uma delicia!

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[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 acrescentar 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: \$\$

[Filet ao molho de whisky com batatas rústicas](#)

Olá, a receita de hoje tá deliciosa... Encontrei de amigas, fizemos em 20 minutos esse prato: Medalhão de filet mignon com molho de whisky e batatas rústicas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 medalhão alto por pessoa ou 2 pequenos;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 3 colheres (sopa) de whisky;
- batatas cortadas em tiras com casca (1 por pessoa);
- sal, pimenta, alecrim, azeite e manteiga.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere a carne com sal e pimenta (eu usei aquele tempero caseiro que está no blog). Esquente a frigideira e coloque uma colher de manteiga com um fio de azeite. Quando tiver bem quente coloque os filets em fogo alto, grelhe dos dois lados e em seguida o whisky.



[clique para ampliar](#)

Depois de colocar o whisky jogue um fósforo aceso e flambe. Cuidado, eu quase coloquei fogo na casa 😊 Nunca tinha flambado antes.



[clique para ampliar](#)

Quando o fogo acabar tire os filets e coloque no forno pré-aquecido a 200 graus por 10 minutos. Na frigideira coloque a cebola, refogue por 5 minutos e em seguida coloque o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e está pronto. Fica delicioso.

Para as batatas: Corte com casca e tempere com sal, pimenta e alecrim. Coloque um pouquinho de azeite e coloque na Air-fryer (tem em outro post) por 15 minutos. Quem não tem essa panela

coloca no forno.



[clique para ampliar](#)

Só montar os pratos. Fácil diferente e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$