

# Filé Wellington

Receita deliciosa para impressionar seus convidados! Foi sucesso no programa de TV Masterchef! Fica delicioso e lindo! E não é tão difícil quanto parece! Vamos fazer? Esta receita é para 06 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

## **Ingredientes**

– 600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico;

- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;
- 14 fatias de bacon fatiado;
- 400g de massa folhada congelada (usamos AROSA);
- 2 gemas;
- Azeite;
- Sal e pimenta do reino.

Modo de fazer:

1º Pure de Cogumelos:



[Clique para ampliar](#)

Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta e deixe na geladeira até ficar firme, por até 1 hora.

2º Filé:



[Clique para ampliar](#)

Temperar com sal e pimenta e selar numa frigideira bem quente de todos os lados (não fure com garfo). Depois enrole num pano limpo e coloque na geladeira por 15 minutos.

3º Montagem:



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)



Clique para  
ampliar



Clique para  
ampliar

Abra um papel filme e coloque as fatias de bacon lado a lado, cubra com o purê de cogumelos.

Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda do papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por meia hora;

Abra a massa folhada numa bancada polvilhada de farinha de trigo e desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Pincele com as gemas batidas e leve no forno por 40 minutos.



[Clique para ampliar](#)

Servimos com uma salada de rúcula e um molho de vinho!



Clique para ampliar

Receita Molho de Vinho:

- 1 cebola roxa picada
- 3 dentes de alho picados
- Pimenta branca em grãos
- Alecrim
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de vinagre balsâmico
- 1 xícara (chá) de vinho do porto tinto

- 1 xícara (chá) de vinho tinto syrah
- 250g manteiga gelada
- Sal

Utilize a mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho, adicione um ramo de alecrim, pimenta, o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir até três quartos do total. Bata no liquidificador e depois a manteiga.

TEMPO: 1h e 40 min

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$

---

## Faca elétrica

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para os sem jeito como eu. Eu não sei cortar carnes e a faca elétrica me ajuda muito. Ela é ótima pra pão também, ele fica todo igualzinho.



clique para ampliar

<https://www.youtube.com/watch?v=12blac8-bZ8>

[rosbife](#)

---

## [Rosbife](#)



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma

semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

#### Ingredientes:

- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



[clique para ampliar](#)

#### Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



[clique para ampliar](#)

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



[clique para ampliar](#)

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



[clique para ampliar](#)

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

# Rosbife com molho agridoce, aligot e rúcula



[clique para ampliar](#)

Olá, esse almocinho de sábado ficou perfeito. Tinha 5 pessoas e coloquei todo mundo pra trabalhar! Visitas com a mão na massa. Meu pai limpou a carne, cortou os temperos, minha mãe amassou a batata, uma amiga ralou os queijos e a outra colocou a mesa. Assim fica fácil, rápido e mais gostoso cozinhar. A receita foi um rosbife de alcatra, com molho agridoce (aceto balsâmico e mel) – o mesmo que eu usei na receita do Carré, acompanhado de aligot e rúcula. A receita do Aligot eu já postei, vou colocar hoje a do Rosbife.



[clique para ampliar](#)

#### Ingredientes:

- 1 kg de alcatra;
- 5 dentes de alho;
- ramos de alecrim e tomilho;
- 5 colheres (sopa) de aceto balsâmico;
- 3 colheres (sopa) de mel;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- barbante para amarrar a carne.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Limpe a carne e coloque em um recipiente para temperar. Tempere com sal, pimenta, azeite, tomilho e alecrim. Amarre a carne com um barbante, eu li que a carne fica mais sucutenta, mas não é obrigatório (eu amarrei de qualquer jeito, não sou boa de costura). Coloque em uma frigideira ainda fria e vá virando/grelhando aos poucos. Nem coloquei azeite, já tinha na carne. Quando a carne estiver dourada por fora, coloque os alhos amassados, ramos de tomilho e alecrim, o aceto e o mel e deixe reduzir por uns 5 minutos.



[clique para ampliar](#)

O ponto da carne ideal nesse caso é bem mal passado por dentro e dourado por fora. Até que deu certo! Tirei o barbante com tesoura e cortei a carne em fatias finas com uma faca elétrica (também não tenho jeito para cortar carne). A faca elétrica é

simples de manusear e deixa bem simétricas as fatias. Esse prato ficou muito muito bom, vale a pena



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$