

Como Fazer Medalhão de Filé ao Molho à Parmeggiana



Medalhões de Filé ao Molho à Parmeggiana

Ingredientes

- 06 unidades de medalhões de filé mignon
- 06 fatias de bacon defumado fatiado
- Molho Inglês a gosto
- Sal refinado a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Molho Parmeggiana
- 20 ml de Azeite Português de Oliva Extra Virgem
- 400 gramas de batata inglesa
- 50 ml de leite integral
- 30 gramas de manteiga sem sal
- Aspargos Inteiros em Conserva a gosto
- Ciboulette
- Barbante para amarrar o bacon no medalhão

Modo de Preparo

Purê de Batata: Descasque e pique a batata inglesa e leve para cozinhar numa panela com água fria.

Quando estiver bem macia, escorra a água e passe em uma peneira.

Retorne ao fogo.

Adicione o leite e vá mexendo até dar o ponto de purê, acrescente a manteiga e acerte o sal.

Desligue o fogo.

Medalhões: Corte medalhões de filé na altura de 03 dedos, envolva-os com o [bacon](#) fatiado e amarre com um barbante.

Tempere-os com Molho Inglês, sal refinado e pimenta do reino a gosto.

Em uma frigideira leve para aquecer o azeite, quando estiver bem quente leve para selar os filés deixando que tostem de ambos os lados, inclusive as laterais onde o bacon esta envolto.

Reserve no forno pré-aquecido desligado até que o Molho Parmeggiana, seja aquecido no micro-ondas. Depois é só finalizar colocando o molho sobre os medalhões de filés.

Sirva de acompanhamento o purê de batata.

Montagem: Disponha os medalhões em um prato raso e de acompanhamento sirva purê de batata. Finalize fazendo um maço de Aspargos Inteiros em Conserva amarrados com ciboulette.

Medalhão de Filé ao Molho à Parmeggiana