

# 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. Ensinaamos 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: \$\$

---

## Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



clique para ampliar

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;



clique para ampliar

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



[clique para ampliar](#)

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escolher o acompanhamento.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## [Filet ao molho gorgonzola](#)

Olá, hoje vamos fazer uma receita simples! Feita em menos de 30 minutos e deliciosa. Filet ao molho de gorgonzola e um espaguete na manteiga para acompanhar. Vamos fazer para 4 pessoas.



### Ingredientes:

- 2 medalhões de filet mignon por pessoa temperados (pode ser sal e pimenta);
- 1 caixinha de creme de leite;
- 250 gramas de gorgonzola picado;
- sal e pimenta a gosto;



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: em uma panela coloque o creme de leite e o queijo picado, deixando ferver. Tempere com pimenta do reino moída na hora e sal (não coloque muito sal porque o

gorgonzola já é salgado). Se quiser deixar mais cremoso coloque no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Modo de preparo do filet: Tempere o filet – eu usei um tempero caseiro que eu vou postar em seguida -, mas pode ser só sal e pimenta. Coloque em uma frigideira quente com uma colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite. Deixe grelhar 3 minutos em cada lado e em seguida coloque em forno pré-aquecido a 180 graus por 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Ficou uma delícia.

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$