

Filet com molho bechamel trufado



clique para ampliar

Olá, a receita de hoje foi improvisada e ficou uma delícia... por isso resolvi postar!

Fizemos filet com uma massinha que tinha no freezer (um ravioli de cogumelos trufado) com um molho bechamel, também trufado... Ficou bem suave.

Ingredientes:



clique para ampliar

Essa foi a massa que eu usei, uma italiana que comprei no supermercado.

O filet eu usei a mesma [receita de sempre...](#)



clique para ampliar

Para o molho:

- 50 gramas de manteiga;
- 1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo;
- 250 ml de leite;
- 1 gema;
- sal a gosto (usei sal trufado);
- pimenta do reino moída na hora.

Modo de fazer: Em uma panela pequena coloque a manteiga em fogo baixo até derreter e em seguida o trigo, mexa até ficar homogêneo e em seguida coloque o leite. Mexa até ficar firme e coloque a gema. Por último sal e pimenta até acertar o gosto.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$