Medalhão de filé ao parmesão

Tempo de Preparo: 00:20

Rende: 6 Porções

Ingredientes

- 6 medalhões de filé mignon
- 2 dentes de alho amassados
- 1 e ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 cebola média picada
- 1 colher (chá) de alecrim
- ½ xícara (chá) de vinho tinto seco
- 1 e ½ xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez cortado em lascas
- 50 g de azeitonas pretas picadas

Modo de Preparo

Tempere a carne com o alho. Em uma frigideira ligeiramente untada, grelhe os medalhões dos dois lados até o ponto desejado.

Tempere com o sal e coloque em uma travessa.

Conserve quente. Na mesma frigideira, aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e doure a cebola.

Junte o alecrim, o vinho e ferva por 1 minuto.

Acrescente o Creme de Leite Fresco e o Queijo Parmesão Tirolez e deixe levantar fervura.

Espalhe sobre os medalhões reservados e distribua as azeitonas. Sirva em seguida.