



Medalhão gratinado com Queijo Brie e molho pesto

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 8 unidades de medalhão de filé mignon
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- 200 g de Queijo Brie Tirolez

Para o pesto:

- 1 xícara de azeite extra virgem
- ¼ de xícara de nozes
- ¼ de xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- 1 xícara de folha de manjericão
- ½ xícara de salsinha
- 2 cubos de gelo

Modo de Preparo

Tempere os filés com sal e pimenta e, numa frigideira bem quente com um fio de azeite, sele os medalhões e coloque-os em uma forma refratária.

Deixe a carne mal passada, pois, como ela irá ao forno, é mais fácil de acertar o ponto.

Coloque o Queijo Brie Tirolez fatiado em cima de cada medalhão e leve-os para gratinar no forno, com o grill ligado por, aproximadamente, 15 minutos.

Para o pesto, bata no mixer o azeite com os sólidos, menos as folhas e o gelo.

Quando ficar uma mistura homogênea, coloque as folhas e o gelo e bata bem.

Acerte os temperos e sirva para acompanhar o filé.