



Ramequim de Queijo Camembert assado e tiras de filé mignon

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 2 embalagens, ou 125 gramas, de Queijo Camembert Tirolez
- 2 colheres (sopa), ou 28 gramas, de azeite
- 300 gramas de tiras de filé mignon
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Fatias de pães a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Com um descascador de legumes, tire uma superfície do mofo branco do Queijo Camembert Tirolez e coloque nos ramequim.
- Coloque em uma assadeira pequena e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos ou até derreter.
- Enquanto isso, coloque uma frigideira média em fogo médio e adicione o azeite.
- Quando estiver quente, coloque as tiras de filé mignon, tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Misture bem e grelhe até o ponto desejado.

- Sirva em seguida as tiras de filé mignon com os ramequim do queijo e fatias de pães.