



Rosbife ao forno com cebola caramelizada gratinado com Queijo Reino

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 01:00

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 peça de filé mignon limpa
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho
- 350 g de cebola-pérola
- 75 ml de vinho branco
- 75 g de Queijo Reino Tirolez ralado
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem
- Alecrim para finalizar

Modo de Preparo

Primeiro, disponha o filé sobre uma tábua e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Depois, aqueça uma frigideira grande com a Manteiga Sem Sal Tirolez e azeite. Sele o filé por todos os lados com a folha de louro e o dente de alho inteiro para aromatizar.

Em seguida, coloque-o em uma assadeira. Coloque o alho e a folha de louro por cima, regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 a 40

minutos.

Enquanto isso, na mesma panela, refogue as cebolas já descascadas e cortadas em quatro.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Quando estiverem bastante douradas, acrescente o vinho branco e deixe cozinhar até o vinho secar.

Assim que o filé estiver pronto, despeje o molho da assadeira na panela, cubra o filé com filme plástico e deixe descansar por 5 minutos.

Fatie a carne e disponha em uma travessa ou frigideira que possa ir ao forno.

Coloque as cebolas caramelizadas ao lado do filé e o Queijo Reino Tirolez ralado. Leve para gratinar. Sirva em seguida!