



Tagliata de filé mignon com risoni de Queijo Meia Cura

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 500 g de filé mignon
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite extra virgem de oliva a gosto

Para o risoni:

- 1 xícara de massa seca tipo risoni
- ½ cebola picada
- ½ xícara de vinho branco
- 1 e ½ xícara de Queijo Meia Cura Tirolez ralado
- 1 xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez

Para a farofinha:

- 4 fatias de pão de forma picadas
- Raspas de 1 limão-siciliano
- Salsinha fresca picada
- Manjeriçã fresco picado

Modo de Preparo

Cozinhe o risoni em água fervente e abundante com uma pitada de sal.

Quando pronto, escorra e passe na água fria para parar o cozimento e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola picada em um fio de azeite. Quando ficar transparente, adicione o vinho branco e espere reduzir pela metade.

Adicione o Creme de Leite Fresco Tirolez e 1 xícara do Queijo Meia Cura Tirolez ralado.

Espere o queijo derreter e, então, desligue o fogo.

Para a farofinha, junte todos os ingredientes e tempere com azeite, sal e pimenta-do-reino.

Coloque em uma assadeira e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 5 minutos ou até dourar.

Para a tagliata, aqueça uma frigideira e, quando estiver bem quente, adicione um fio de azeite e sele a carne por todos os lados.

A carne fica malpassada. Espere 5 minutos antes de cortar para preservar o suco da carne e, depois, fatie finamente e reserve.

Aqueça o molho, coloque o risoni cozido e o restante do queijo ralado.

Em um prato, coloque as fatias de tagliata e sirva com o risoni e a farofinha de pão por cima.