

Filé mignon em massa folhada

De [PetitChef_PT](#)

Prepare o filé mignon de uma forma diferente: junte fiambre e queijo, o todo enrolado numa massa folhada e terá uma refeição diferente para apresentar.



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 15 Minutos
Tempo de Cozedura: 35 Minutos
Pronto em: 50 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

1 massa folhada
1 filé mignon de 400 g
2 fatias de [fiambre](#)
100 g de queijo ralado
sal
pimenta

Materiais:

Frigideira
Forno

Preparação:



Passo 1: Esticar a massa folhada e cortar duas tiras dos lados. Reserve esta massa para mais tarde.

Dispôr as fatias de fiambre e polvilhar de queijo ralado.



Passo 2: Cozer o filé dos lados rapidamente, numa frigideira.



Passo 3: Pousar o filé sobre o fiambre e queijo e enrolar na massa folhada.



Passo 4: Usar a massa que reservou no início para decorar o rolo de filé mignon.
Pincelar com gema de ovo.



Passo 5: Levar ao forno por 35 minutos a 180°C.



Passo 6: Pronto !

Observações:

Tempo de forno : adapte ao seu filé mignon. Se ele for mais grosso que o nosso, deixe no forno por mais tempo.

Mais picante : se gosta das comidas picantes não hesite em apimentar a massa folhada depois de pincelar de ovo, ou pincelar o filé de mostarda antes de o enrolar na massa.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/file-mignon-em-massa-folhada-fid-1566750>

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse