



## Contra-filé Com Molho Gorgonzola



### Ingredientes

- 1 Contra-Filé Premium Sulita
- 200g Queijo gorgonzola
- 40ml Azeite de oliva
- 250g Tomates cereja
- Folhas de Manjericão



Tempo de preparo:

7h



Porção:

2 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Em uma travessa, leve os tomates, o queijo gorgonzola e azeite de oliva ao forno pré-aquecido por 15 min a 200° C.
2. Retire o Contra-Filé da embalagem, envolva-o no papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por aprox. 40 min a 180° C. Retire ele do papel alumínio e o sele em uma frigideira.
3. Estando assado e selado, junte-o a travessa com os tomates, queijo e azeite. Pronto, já pode servir!