Receitas irresistíveis

Trouxinha de Filé Mignon Com Bacon

Ingredientes

- 1 Filé Mignon Gourmet Sulita
- 80g Bacon em fatias Sulita
- 100g Queijo mussarela

Tempo de preparo:
50 min

Porção:
2 pessoas

Modo de Preparo:

1. Corte o Filé Mignon em fatias de aproximadamente 2cm de largura, acrescente em sua superfície mais larga um pouco do queijo mussarela e trance o bacon em fatias ao redor do filé mignon, formando uma trouxinha.
2. Utilize de palitos para melhor fechar e segurar ela. Repita o processo com mais 1 ou em quantas peças de filé mignon desejar.
3. Embrulhes as trouxas em papel alumínio e as leve em forno pré-aquecido por aprox. 40 min a 180°C. Dado o tempo, retire o papel alumínio e pode empratar.

Dica: Servir com molho reduzido de caldo de cana.

Mais receitas em: www.sulita.com.br
/sulitaoficial /CarnesSulita

Carne Suína é Sulita!