

Medalhão de aipim e mignon ao molho Shimeji e queijo fundido

Chef Juliet Langaro

Ingredientes

- 400g de aipim
- 100g de linguiça Blumenau
- 800g de filé mignon
- 200g de Shimeji fresco ou Shitake
- 30g de queijo parmesão
- 60g de manteiga
- 30 ml de molho de soja
- 50 ml de vinho tinto seco
- 1/2 maços de baby rúcula
- 2 maços de salsa fresca
- 50 g de queijo fundido
- Óleo de soja
- Sal
- Pimenta do reino

Modo de preparo

Cozinhar o aipim em água aromatizada e amassar com a linguiça Blumenau. Temperar com sal, queijo parmesão, salsinha e pimenta do reino e formar uma massa. Modelar em aros redondos, do tamanho de um medalhão, e reservar.

Em uma frigideira com manteiga e óleo de soja quente, dourar os discos de aipim, deixando crocantes dos dois lados.

Cortar os filés em medalhões. Aquecer bem uma frigideira com manteiga clarificada, selar os medalhões e com sal e pimenta do reino.

Quando estiver ao ponto, reservar e saltear os cogumelos. Colocar o vinho tinto, o molho de soja e finalizar com o queijo fundido.

Colocar no prato o disco de aipim, o medalhão sobre o disco e o Shimeji. Finalizar com baby rúcula sobre os cogumelos.