

INGREDIENTES

- Azeite
- Alho
- Cebola
- Alho poró
- Manteiga
- Arroz para risoto
- Mignon
- Cogumelo Paris
- Creme de leite fresco
- Tomilho
- Mostarda

MODO DE PREPARO

- Enquanto o risoto cozinha, confite bastante alho, com casca, em bastante azeite em um frigideira.
 - Retire o alho assim que estiver confitado e acrescente neste mesmo azeite o alho poró e a cebola. Deixe fritar.
 - Separe um punhado dessa cebola para usar depois com os cogumelos.
 - Remova a casca do alho e amasse com um garfo.
 - Depois, misture com o alho poró e a cebola, ainda na frigideira.
 - Adicione essa mistura ao risoto e deixe cozinhar.
 - Em outra frigideira, quente e bem seca, coloque o mignon, temperado com tomilho, e cogumelos.
 - Retire os filés prontos e separe. Na frigideira, adicione manteiga e cebola aos cogumelos, cortados ao meio. Deixe fritar mais um pouco.
 - Por fim, adicione o creme de leite e bastante mostarda. Depois é só misturar esse molho com a carne e servir com o risoto.
-