



BAGUETE FRANCESA DE MIGNON (FRANÇA)



Nível
Iniciante



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
25 minutos



Ocasião
Lanches e
aperitivos



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 500g de Cubos de Filé Mignon Swift
- 1 colher (sobremesa) de Tempero para Bovinos Swift
- 3 colheres (sopa) de azeite
- ½ xícara (chá) de molho de mostarda amarela
- 1 ½ xícara (chá) de requeijão
- 1 xícara (chá) de Queijo Coalho Swift cortado em cubos pequenos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cebolas fatiadas
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1 pão baguete grande

MODO DE PREPARO

1. Tempere os cubos de mignon com o tempero para carne.
2. Em uma frigideira aqueça o azeite e doure a carne.
3. Junte o molho de mostarda o requeijão o queijo coalho e quando começar a ferver desligue o fogo e reserve.
4. Em outra frigideira derreta a manteiga adicione a cebola e o açúcar. Mexa em fogo médio até caramelizar.
5. Monte as baguetes com carne ao molho de mostarda e as cebolas caramelizadas.

DICA: Pode ser servido também em mini pães francês.

PRODUTOS UTILIZADOS



Cubos de Filé Mignon
Swift



Queijo Coalho
Swift



Tempero para Carne
Bovina Swift



Cebola Picada
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR