

ESCALOPES DE FILÉ COM MOLHO DE VINHO E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

- 1/2 kg de filé mignon em escalopes
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de Becel Amanteigado
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de vinho tinto
- 1 colher (sopa) de alcaparras
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 10 olhas pequenas de manjerição fresco picado

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal e reserve.

Em uma frigideira grande aqueça Becel Amanteigado e refogue os escalopes até dourar dos dois lados.

Reserve 2 colheres (sopa) da água e coloque o restante na panela. Adicione o vinho, as alcaparras e cozinhe em fogo baixo com a panela parcialmente tampada por 5 minutos. Passe os escalopes para uma travessa.

Dissolva a farinha de trigo na água reservada e adicione ao caldo que ficou na panela. Cozinhe, mexendo sempre por 2 minutos ou até engrossar. Coloque sobre os escalopes, polvilhe o manjerição e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13263-escalopes-de-file-com-molho-de-vinho-e-alcaparras.html>