

FILÉ MIGNON SUÍNO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon suíno

1 cebola grande

1 pimentão médio

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

3 dentes de alho

Para o molho:

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo de vinho seco tinto

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Selar o filé mignon na panela de pressão até ficar dourado em todos os lados

Fazer uma "cama" de cebola e pimentão em rodela grossas e colocar os filés por cima

Acrescentar o vinho

Colocar a salsinha a cebolinha e o alho por cima

400 ml de água, tampe e cozinhe por 25 minutos na panela de pressão

Após, retire a carne, acrescente os 100 ml de água restante com o amido dissolvido para engrossar o molho. Se necessário adicione mais água, aos poucos, até o ponto que desejar.

Fatie o filé sobre uma travessa, cubra com o molho e decore a gosto (coloquei champignon)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13378-file-mignon-suino-na-panela-de-pressao.html>