CONTRA FILÉ AO MOLHO POIVRE

INGREDIENTES

400 g de contra filé

sal a gosto

8 g pimenta-do-reino preta em grãos

20 ml de conhaque

100 ml de vinho branco

400 ml de caldo de carne

100 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte o contra filé em 4 porções.

Tempere-os com o sal e a pimenta-do-reino, e passe um rolo de massa para que a pimenta penetre na carne.

Em seguida, coloque azeite em uma frigideira e frite os filés.

Tire a carne da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira coloque o conhaque, flambe e deixe reduzir.

Logo após, adicione o vinho branco e deixe reduzir.

Em seguida, acrescente o caldo de carne e o creme de leite até reduzir pela metade.

Coloque a carne para esquentar no molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14731-contra-file-ao-molho-poivre.html