FILÉ SUÍNO AO MOLHO DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de filé suíno

4 dentes de alho

alecrim a gosto

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de pimenta do reino branca moída

1 colher (sopa) de sal grosso

1 cebola grande fatiada em meia lua

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Retire as fibras brancas que envolvem os filés.

Lave e enxugue bem.

Faça uma pasta com a manteiga, o sal, a pimenta e as folhinhas do alecrim.

Tempere o filé esfregando a pasta. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Em uma frigideira bem quente, coloque o azeite e sele de todos os lados os filés. Reserve.

Em fogo baixo, junte um fio de azeite e a cebola fatiada na mesma frigideira.

Raspe com uma espátula ou colher de madeira para soltar todos os resíduos grudados no fundo.

Adicione o vinho branco e mexa até que todo o álcool evapore.

Despeje a cebola sobre os filés.

Feche a vasilha com uma folha de papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido à 200º C por aproximadamente 30 minutos.

Retire a carne deixando-a num local aquecido.

Coe o caldo com uma peneira fina.

Volte o molho ao fogo alto para apurar mais.

Verifique o sal e a pimenta.

Sirva dispondo os filés num prato e regue com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15131-file-suino-ao-molho-de-cebola.html