

# MIGNON SUÍNO AO MOLHO DE VINHO TINTO

## INGREDIENTES

700 g de mignon suíno fatiado

1 cebola picada

1/2 cabeça de alho picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (café) de curry

4 batatas grandes cozidas e cortadas em cubos grandes

1/2 xícara de água

1 xícara de vinho tinto seco

1 colher (sopa) de maisena

Sal a gosto

1 colher (sopa) de chimichurri

1 pacote de queijo ralado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Corte o mignon em fatias com grossura de 1 dedo.

Tempere com cebola, alho, sal, pimenta-do-reino e curry, e deixe descansar por pelo menos 2 horas (eu deixei de um dia pro outro).

Frite as fatias de mignon e, em seguida, coloque em uma forma que vá ao forno.

Para o molho, coloque a água, o vinho, as cebolas e o que estavam no tempero da carne para reduzir, junte as batatas e reserve.

Coloque sal e chimichurri e deixe ferver bem.

Por último, coloque a maisena dissolvida em um pouco de água para não empelotar.

Espere o molho engrossar e coloque o molho por cima da carne e das batatas.

Opcional: salpique queijo ralado por cima das batatas e deixe dourar junto.

Leve ao forno até dourar as batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16098-mignon-suino-ao-molho-de-vinho-tinto.html>