FILÉ MIGNON COM MOLHO DE VINHO TINTO, ACOMPANHADO DE PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 peça de mignon de aproximadamente 1 kg

4 dentes de alho

3 galhos de alecrim

6 mandioquinhas médias (ou batata baroa)

100 g de queijo tipo parmesão ralado

1/2 lata de creme de leite (opcional)

500 ml de vinho tinto (uva a gosto), costumo utilizar o seco

200 g de manteiga sem sal em cubos de 50 g

1 chumaço de salsinha ou broto para enfeitar o prato

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Limpe a peça de mignon, e corte do centro para as pontas para obter o melhor formato de medalhão, com pedaços de aproximadamente 4 dedos de altura.

Tempere cada lado dos medalhões com sal e pimenta-do-reino.

Aqueça uma panela de fundo grosso, adicione 1 cubo de 50 g de manteiga, 2 dentes de alho (apenas amasse) e dois galhos de alecrim, e coloque os medalhões de 3 em 3.

Deixe grelhar por exatos 4 minutos de cada lado, e após isso, reserve em um recipiente que possa ir ao forno.

Quando estiver com os 6 no recipiente, leve ao forno preaquecido a 180º C por 4 minutos.

MOLHO DE VINHO TINTO:

Molho de vinho tinto:Na mesma panela que você grelhou os medalhões, substitua o alho e o alecrim já utilizados pela mesma quantidade usada para grelhar.

Adicione o vinho tinto e deixe ferver até reduzir e pegar uma consistência de calda.

Para ajudar, você pode utilizar 1 colher (chá) de amido de milho dissolvido em água morna (mas adicione apenas após perder o gosto de álcool).

Acrescente 1 colher (chá) de açúcar, uma pitada de sal e observe a acidez ideal do molho.

Após a consistência ideal, apague o fogo, monte seu prato de forma bem apresentável e aproveite a explosão de sabor!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17220-file-mignon-com-molho-de-vinho-tinto-acompanhado-de-pure-de-mandioquinha.html