

FILE AO MOLHO DE CAFÉ E CALDA DE AMEIXAS

INGREDIENTES

3 medalhões de filé de 280 g cada um
3 dentes de alho
5 colheres (sopa) de mostarda
8 colheres (sopa) de café forte e sem açúcar
8 colheres de calda de ameixas em conserva
1 colher de manteiga
Pimenta preta a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com pimenta preta e sal agosto, e reserve.

Aqueça uma frigideira com azeite e em seguida coloque os medalhões, deixando selar por aproximadamente 4 minutos de cada lado para que fique ao ponto.

Retire os filés da frigideira e adicione a manteiga e o alho.

Quando o alho começar a dourar, adicione o café para dissolver o fundo da frigideira.

Acrescente a mostarda e a calda de ameixas, e deixe reduzir.

Coloque os filés novamente na frigideira por apenas 1 minuto.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17346-file-ao-molho-de-cafe-e-calda-de-ameixas.html>