

FILÉ AO MOLHO FUNGHI SECCHI

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon cortado em bifes finos (1/2 cm de espessura)

pimenta-do-reino (ou zimbro ou pimenta rosa)

2 colheres de sopa de creme de leite fresco

30 g de cogumelo seco funghi secchi

100 g de manteiga sem sal

3 colheres de pó de carne dessecada (demi glace ou molho roti)

1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Corte bifes finos de filé mignon (média de 1/2 centímetro de espessura).

Tempere o filé com sal e pelo menos uma especiaria: pimenta-do-reino, zimbro ou pimenta rosa (não gosto de misturar mais de uma especiaria para não misturar os sabores, mas para quem gosta, pode fazer).

Passe o filé mignon na manteiga (sem sal) bem quente por no máximo 1 minuto.

Manteiga muito quente mesmo (até quando ela fica preta) e fogo alto.

Reserve o caldo que sobrou ao passar a carne e reserve.

Desidrate o cogumelo funghi secchi em um pouco de água fria.

Deixe um pouco de molho.

Reserve o cogumelo desidratado, sem a água.

Faça um caldo de carne utilizando carne dessecada (demi glace ou molho roti na proporção 1/2 litro para 3 colheres de sopa).

Junte o cogumelo no caldo de carne e o caldo reservado que sobrou ao passar a carne.

Acrescente creme de leite fresco a gosto (sugestão 1 a 2 colheres de sopa) e ajuste o sal.

Junte a carne ao molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18268-file-ao-molho-funghi-secchi.html>