MEDALHÃO DE MIGNON AO VINHO

INGREDIENTES

2 medalhões de mignon

200 ml de vinho tinto seco (malbec ou cabernet sauvignon)

1/2 xícara de molho de tomate

sal a gosto

azeite

2 colheres de chimichurri

manjericão fresco a gosto

alcaparras a gosto

50 g de macarrão caseiro talharini

MODO DE PREPARO

Faça um marinado com o vinho tinto, o chimichurri e o manjericão (não use o sal agora).

Coloque os medalhões de mingnon no marinado e deixe repousar por 30 minutos.

Cozinhe o macarrão caseiro com água e sal, retire e coloque no prato formando um ninho.

Umedeça uma frigideira ou panela com azeite e aqueça em fogo médio/alto.

Coloque os medalhões de mignon e adicione uma pitada de sal em cima de cada um.

Tampe e deixe fritar (o tempo é de acordo com o ponto que desejar), vire apenas uma vez.

Retire os medalhões e coloque em cima do macarrão.

Na mesma panela que fritou os medalhões, adicione o marinado, o molho de tomate e a alcaparra.

Aqueça até atingir fervura, depois desligue o fogo.

Espalhe o molho sobre os medalhões e o macarrão.

Para decorar, utilize o manjericão fresco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22736-medalhao-de-mignon-ao-vinho.html