

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 mignon 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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