

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINAGRE BALSÂMICO

INGREDIENTES

MOLHO

6 colheres (sopa) de Vinagre Balsâmico de Módena I.G.P. - clássico Olitalia

2 colheres (chá) de pimenta-do-reino verde

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga em uma frigideira, coloque os medalhões (dois de cada vez) e frite-os até dourar por fora de maneira uniforme.

Em seguida, tempere-os com sal e pimenta-do-reino e reserve em local aquecido.

Na mesma frigideira, coloque o Vinagre Balsâmico de Módena I.G.P. - Clássico Olitalia e a pimenta-do-reino verde e leve ao fogo por quatro minutos, esmagando as pimentas.

Deixe o vinagre reduzir um pouco e volte os medalhões à frigideira.

Cozinhe em fogo baixo por mais dois minutos.

Sirva os medalhões com o molho de Vinagre Balsâmico de Módena I.G.P. - Clássico Olitalia e salada de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23411-file-mignon-ao-molho-de-vinagre-balsamico.html>