

# FILÉ AO MOLHO MADEIRA COM SHIMEJI E ARROZ AMARELO

## INGREDIENTES

### FILÉ:

Filé: 1 kg de filé mignon  
manteiga para fritar  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 bandeja de shimeji branco  
1 caldo de carne  
2 xícaras de chá de água  
1 colher de chá rasa de maisena

### ARROZ AMARELO:

Arroz amarelo: utilize o arroz branco já pronto aproximadamente 2 xícaras de arroz  
3 ovos  
1 colher de sopa de manteiga  
queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### FILÉ:

Filé: Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue o shimeji até ficar no ponto.  
Feito isso, separe.  
Não coloque sal, pois na manteiga já tem.  
Tempere os bifes de filé com pimenta-do-reino e sal a gosto.  
Aqueça a frigideira e coloque uma colher de sopa de manteiga para fritar os bifes.  
Se achar necessário, coloque mais manteiga à medida em que fritar os bifes.  
Não deixe a frigideira queimar.  
Após fritar todos os bifes, adicione à frigideira "suja" 1 xícara de água morna com 1 tablete de caldo de carne dissolvido.  
Em seguida, adicione 1 xícara de água morna com 1 colher de chá rasa de maisena e misture.  
Deixe o caldo cozinhar até engrossar.  
Adicione o shimeji e os bifes fritos.

## ARROZ AMARELO:

Arroz amarelo: Cozinhe os ovos por aproximadamente 20 minutos.

Descasque e separe as gemas.

Aqueça o arroz e coloque 1 colher de sopa de manteiga.

Peneire as gemas sobre o arroz.

Adicione o parmesão ralado a gosto.

Misture tudo para ficar homogêneo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26030-file-ao-molho-madeira-com-shimeji-e-arroz-amarelo.html>