

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>