

FETTUCCINE AO MOLHO FUNGHI E MIGNON

INGREDIENTES

300 g de mignon ou carne vermelha de sua preferência cortada em tiras

1 colher sopa óleo canola ou azeite

1 cebola roxa picada

1 bandeja de funghi fresco

sal e pimenta a gosto

150 ml vinho tinto seco

1 lata creme de leite

salsa e cebolinha a gosto

1 colher de sobremesa de mostarda

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Doure a carne no óleo ou azeite com 1 colher de sobremesa de sal com alho.

Depois de dourada, acrescente a cebola picada, o funghi já fervido e picado e misture.

Jogue o vinho e deixe evaporar o álcool.

Coloque 1/2 copo de água e deixe a carne cozinhar em fogo baixo.

Adicione a mostarda, salsinha e cebolinha.

Quando caldo reduzir e a carne estiver cozida, coloque o creme de leite, com muito cuidado para não talhar.

Sempre mexendo e sempre em fogo baixo.

Quando a massa estiver cozida, escorra, lave em água corrente.

Coloque num refratário de vidro, regue manteiga ou azeite.

Coloque o molho bem quente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26103-fettuccine-ao-molho-funghi-e-mignon.html>