

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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