

MEDALHÕES DE FILÉ AO VINHO DO NINJA ILUMINATTI

INGREDIENTES

banha ou óleo a gosto para fritar

1 peça de filé ou 1 kg e 200 g de alcatra cortados em medalhões

300 g de bacon

1 linguiça calabresa com pimenta cortada em rodelas finas

2 copos de vinho tinto seco

12 batatas pequenas

4 cebolas bem picadas

2 dentes de alho bem picados

1/2 lata de extrato de tomate

1 vidro de champignons

2 ovos picados

2 cubinhos de caldo de carne dissolvidos em um copo de água fervendo

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-cozinhe as batatas e reserve.

Em uma panela, frite o bacon, a linguiça e o alho.

Acrescente as cebolas e deixe cozinhar por 5 minutos.

Adicione o caldo de carne e após outros 5 minutos, o extrato de tomate.

Espere mais 5 minutos, coloque o vinho e deixe em fogo baixo.

Depois, coloque os champignons e as batatas até ficarem macias.

Frite os medalhões em separado e os tempere a gosto.

Quando os medalhões estiverem prontos, coloque-os na panela com o molho e as batatas.

Sirva quente com os ovos picados polvilhados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27258-medalhoes-de-file-ao-vinho-do-ninja-iluminatti.html>