

# MACARRÃO AO MOLHO DE ESCALOPINHOS E CHAMPIGNON DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

### MONTAGEM:

Montagem: 500 g de massa de grão duro, cozida al dente

1 receita de molho de escalopinhos e champignon

parmesão ralado para polvilhar, ao seu gosto

salsinha para polvilhar, a gosto

### MOLHO DE ESCALOPINHOS E CHAMPIGNON:

Molho de escalopinhos e champignon: 50 ml de azeite

600 g de filé mignon cortado em escalopinhos

sal e pimenta-do-reino ao seu gosto

1 colher das de sopa de manteiga

1/2 xícara das de chá de cebola bem picada

1 colher das de café de páprica picante

100 ml de vinho branco seco

1 colher das de sopa de mostarda

1 colher das de sopa de molho inglês

1 envelope de caldo de carne em pó 0% de gordura

200 ml de água quente

250 g de creme de leite fresco ou UHT

1 colher das de sobremesa de farinha de trigo

100 g de champignon

6 colheres das de sopa de salsa fresca bem picada

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e doure os escalopinhos, tempere com sal e pimenta ao seu gosto.

Retire os escalopinhos da panela e reserve.

Na panela que fritou os escalopinhos, refogue a cebola, junte o vinho, a mostarda, o molho inglês, o caldo de carne em pó, o creme de leite, a água e a farinha de trigo.

Cozinhe misturando constantemente para não formar grumos.

Retire do fogo e bata com um mixer ou rapidamente no liquidificador.

Volte o creme ao fogo e acrescente os champignons e os escalopinhos reservados.

Junte a salsinha, a massa cozida, finalize com o queijo e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28780-macarrao-ao-molho-de-escalopinhos-e-champignon-da-abimapi.html>