

FILÉ AO MOLHO DE VINHO TINTO SECO

INGREDIENTES

4 bifes médios (filé mignon ou alcatra)

2 dentes de alho amassados

pimenta-do-reino

1 xícara de chá de vinho tinto seco

1/3 da xícara de chá de azeite de oliva

sal a gosto

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/2 xícara de sopa de coentro picado

MODO DE PREPARO

Misture o vinho, o sal, a pimenta-do-reino, o coentro e o azeite.

Mergulhe os bifes na mistura e deixe-os por 30 minutos.

Passados os 30 minutos, retire os bifes, escorra-os e frite na manteiga (pode ser grelhado).

Coloque a farinha de trigo na mistura em que os bifes estavam, mexa bem até a mistura incorporar a farinha e leve ao fogo baixo por 3 minutos.

Em um prato, coloque os bifes e o molho em cima, ainda quente.

Sirva com salada de alface, tomate e penne ao alho e óleo com couve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28889-file-ao-molho-de-vinho-tinto-seco.html>