

FILÉ COM MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

1/2 kg filé mignon cortado em bifes finos

1/2 colher (chá) sal

24 folhas pequenas de sálvia

2 colheres (sopa) azeite

1 xícara (chá) água fervente

5 colheres (sopa) vinho tinto

1/2 xícara de (chá) maionese

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, coloque 2 folhas de sálvias no centro de cada filé.

Enrole, prenda com palitos e reserve.

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite e refoque os rolinhos até dourar.

Adicione água, vinho e cozinhe em fogo baixo com a panela tampada por 10 minutos, ou até a carne ficar macia.

Acrescente a maionese e cozinhe por mais 2 minutos, mexendo sempre.

Passa para uma travessa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28921-file-com-molho-de-vinho.html>