

CONTRA-FILÉ AO MOLHO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

2 bifés de contra-filé (cortados grossos)
1/2 cebola média
2 dentes de alho cortados em "fatias"
pimenta-do-reino preta moída
sal a gosto
1 tablete de caldo de carne (picanha ou bacon)
1 copo de 250 ml de vinho tinto seco
1 colher rasa de sopa de amido de milho
1 colher rasa de sopa de margarina
2 colheres de sopa de azeite
100 g de champignon

MODO DE PREPARO

Adicione a margarina e o azeite em uma frigideira, até que a margarina derreta.

Em seguida, coloque os bifés de contra-filé.

Tempere com uma pitada de sal e pimenta-do-reino a gosto, dos dois lados do bife (já na panela).

Um pouco antes do ponto ideal do bife (de sua preferência), adicione o alho e deixe dourar um pouco, junto com a carne.

Retire os bifés e reserve.

Na mesma frigideira, adicione a cebola e o champignon.

Deixe dourar um pouco.

Adicione o vinho tinto, o caldo de carne e o amido de milho.

Mexa, até que o molho fique encorpado.

Sirva o molho em cima dos bifés

Sirva com arroz branco (ou integral), batata sauté (ou batata-doce sauté) e um bom vinho tinto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29485-contrafile-ao-molho-de-vinho-tinto.html>