

CONTRA-FILÉ AO MOLHO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

2 bifes 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 bifes 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 bifes 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 bifes

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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