

# FILE MIGNON AO MOLHO MADEIRA

## INGREDIENTES

1 kg de filé mignon cortado em bifes  
1 pote pequeno de champignon fatiado  
1/2 taça de vinho tinto  
1/2 copo de água  
1 colher de maisena  
2 colheres de sopa de molho inglês  
sal a gosto  
pimenta-do-reino  
manteiga para fritar

## MODO DE PREPARO

Frite todos os bifes em uma panela com a manteiga e reserve.

Na mesma panela coloque a água já misturada com a maisena, o vinho, o molho inglês e espere engrossar. Jogue os champignon e os bifes fritos e misture um pouco.

Tempere com sal e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32242-file-mignon-ao-molho-madeira.html>