

## 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>