

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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