

MEDALHÃO COM COGUMELOS PORTOBELLO E VINHO

INGREDIENTES

4 filés grandes e bem macios (de filé-mignon, alcatra ou maminha)

sal e pimenta a gosto

2 dentes de alho amassados

1 colher de óleo ou azeite

1/2 cebola bem cortadinha

1 copo de cogumelo do tipo Portobello, fatiados

1 copo de vinho tinto seco

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere bem a carne com sal, pimenta e alho. Espalhando o tempero nos dois lados. Reserve.

Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e coloque os filés para fritar (cerca de 3 minutos de cada lado).

Retire da panela e leve ao forno (a 180°C) por 12 a 15 minutos.

Enquanto isso, volte a frigideira para o fogo, coloque um fio de azeite e acrescente as cebolas. Deixe refogar até que as cebolas estejam quase transparentes.

Acrescente os cogumelos com uma pitada de sal e pimenta. Misture bem.

Quando os cogumelos estiverem começando a ficar macios, adicione o vinho, abaixe o fogo para médio e deixe cozinhar até que a bebida evapore quase por completo.

Coloque a manteiga, desligue o fogo e sirva sobre a carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33827-medalhao-com-cogumelos-portobello-e-vinho.html>