FILÉ AO MOLHO MADEIRA SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

sal a gosto

azeite

600 g de filé mignon (em forma de medalhões finos)

1 tablete de caldo de carne

1 xícara (chá) de água fervente

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de vinho madeira ou qualquer vinho tinto seco

1/2 xícara (chá) de champignons em conserva fatiados

MODO DE PREPARO

Frite os filés, temperados apenas com sal, na manteiga e após estarem dourado, reserve

Na panela em que fritou os filés, coloque o azeite e doure os cogumelos fatiados

Acrescente a farinha de trigo e mexa sem parar até a mistura ficar douradinha

Junte o vinho, misture e deixe ferver por cerca de 2 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3586-file-ao-molho-madeira-simples-e-gostoso.html