

FILÉ MIGNON CREMOSO

INGREDIENTES

300 g de filé mignon cortado em tiras grandes

sal, pimenta e páprica a gosto

3 dentes de alho amassados

1 colher (chá) de azeite

1/2 copo de vinho tinto

1/2 cebola picada

1 copo de champignon fatiado

1/2 colher (sopa) de manteiga

1/2 colher (chá) de farinha de trigo

1/2 copo de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras e tempere com sal, pimenta, páprica e alho. Deixe descansar numa vasilha enquanto você pica e separa os demais ingredientes da receita.

Aqueça o azeite numa panela larga e coloque as tiras da carne. Deixe dourar por 2 minutos, vire, e deixe dourar por mais 2 minutos.

Retire a carne da panela e reserve.

De volta à panela, acrescente a cebola e deixe cozinhar até que fique transparente.

Coloque os champignons e refogue por cerca de 2 minutos.

Adicione o vinho e a manteiga.

Assim que começar a ferver, abaixe o fogo e espalhe a farinha, mexendo bem para não empelotar, por 4 ou 5 minutos.

Quando o molho estiver bem cremoso, prove o sal (adicione uma pitada, se necessário) e coloque a carne novamente, para aquecê-lá. Cozinhe por 5 minutos, com a panela tampada.

Desligue o fogo e adicione a cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36340-file-mignon-cremoso.html>