

FILÉ-MIGNON DE PORCO COM MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

- 1 filé-mignon suíno (600 g)
- 3 colheres (de sopa) de azeite, divididas
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (de sopa) de manteiga, em temperatura ambiente
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 1 cebola grande do tipo chalota cortada bem fina (ou 1/2 cebola roxa)
- 3 copos de cogumelos frescos, cortados em tiras (ou 1 lata em conserva)
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher (de chá) de tomilho picado
- 3/4 copo de vinho tinto seco
- 2 copos de água quente com caldo de carne diluído (1 cubinho)
- suco de 1/2 limão
- 2 colheres (de chá) de salsa fresca picada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220°C e separe uma forma onde caiba a carne de porco.

Retire o excesso de gordura da carne, principalmente a capa mais grossa. Espalhe 1 colher de azeite sobre a carne e tempere com sal e pimenta a gosto.

Numa panela grande, aqueça 1 colher de azeite e coloque a carne para fritar, virando os lados (cerca de 3 minutos por lado), para que crie uma camada dourada.

Em seguida, transfira a carne para a forma e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Retire a carne do forno, coloque papel alumínio sobre a forma (sem apertar) e deixe a carne descansar por 15 minutos antes de cortar para servir.

Em um potinho, misture bem a manteiga e a farinha, até formar uma pasta. Reserve.

Assim que colocar a carne no forno, comece a fazer o molho, usando a mesma panela. Volte a panela ao fogo, acrescentando 1 colher de azeite, e doure a cebola por cerca de 3 minutos. Adicione cogumelos, alho, tomilho e uma pitadinha de sal. Deixe refogando por 6 minutos.

Acrescente o vinho e misture bem, para que o fundo da panela fique limpo. Cozinhe até que o vinho evapore quase por completo.

Adicione a água quente com o caldo de carne, abaixe o fogo para médio-baixo e deixe cozinhar por 5 minutos. Coloque a mistura da farinha com a manteiga e mexa constantemente, até que tenha dissolvido. Cozinhe por mais alguns minutos, até obter um molho cremoso e consistente.

Prove e adicione sal, se necessário. Acrescente o suco do limão e a salsinha.

Depois de deixar a carne descansar por 15 minutos, corte os pedaços na diagonal e sirva com o molho bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36357-file-mignon-de-porco-com-molho-de-vinho.html>