

# FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MORANGO

## INGREDIENTES

600 g de filé mignon limpo

10 morangos

1 xícara de chá de vinho do porto (calda)

1 xícara de chá de vinho do porto para marinar os filés

2 colheres de sopa de vinagre balsâmico

4 colheres de azeite

1/2 cebola ralada

1 colher de açúcar

4 dentes de alho amassados

sal a gosto

pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Corte os medalhões com 2 cm de espessura. Tempere os filés com alho, sal, pimenta-do-reino e deixe marinar em um pouco de vinho do porto.

Coloque os morangos com o vinho do porto em uma panela de pressão e deixe cozinhar. Reserve.

Refogue a cebola ralada em um fio de óleo. Acrescente o açúcar e mexa bem. Acrescente o conteúdo da panela de pressão e deixe em fogo brando até reduzir.

Leve uma frigideira grande ao fogo alto e espere ficar muito quente.

Acrescente apenas um fio de óleo e espere aquecer.

Coloque os escalopes e deixe fritar, sem mexer.

Vire-os e deixe fritar do outro lado até que fiquem dourados.

Monte o prato e decore como achar melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37049-file-mignon-ao-molho-de-morango.html>