

FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 1/2 kg de filé mignon em cubos
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tablete de caldo de carne
- sal se necessário
- pimenta calabresa a gosto
- 1/2 copo americano de vinho branco
- 1 vidro de molho madeira 340 g
- 1 vidro pequeno de champignon

MODO DE PREPARO

Dourar a carne com a cebola e o alho no azeite.

Acrescentar os demais ingredientes.

Deixar por 5 minutos, desligar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38885-file-mignon-ao-molho-madeira-e-champignon.html>