

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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