

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>