TORNEDOR DE FILET MIGNON COM MOLHO MARSALA COM VEGETAIS E RISOTO DE FUNGHI

INGREDIENTES

250 g de filé mignon

1 mandioquinha pequena

1 cenoura pequena

1 abobrinha pequena

1 xícara de chá de arroz arbóreo pré-cozido

1 taça de caldo de galinha

2 colheres de sopa de óleo de soja

3 colheres de sopa de manteiga fresca

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de cebola bem picada

2 colheres de sopa de funghi seco picado

1/2 taça de vinho branco

1 e 1/2 taça de vinho Marsala

1/2 taça de molho demiglace

Sal

Pimenta

MODO DE PREPARO

FILET:

Filet:Limpe o filet mignon, tempere com sal e pimenta e reserve por 10 minutos. Em fogo médio coloque o tornedor virando alternadamente até dar o ponto de cozimento ficando rosado no centro.

LEGUMES:

Legumes:Lave e descasque os legumes em pedaços pequenos. Cozinhe deixando "al dente" e logo após o cozimento resfrie rapidamente em água com gelo, escorra e reserve.

RISOTO:

Risoto: Em uma panela pequena refogue, em fogo médio, uma colher de cebola com uma colher de manteiga deixando dourar. Agregue o arroz pré-cozido o caldo de galinha e o vinho branco. Siga mexendo devagar até dar o ponto. Conclua complementando com uma colher de manteiga e o queijo parmesão. Coloque sal e pimenta se necessário.

MOLHO MARSALA:

Molho Marsala:Em outra panela pequena, em fogo médio, coloque 1/2 colher de manteiga, 1/2 colher de cebola picada mexendo sem parar até ficar dourada. Agregue o vinho Marsala, deixe reduzir e agregue o molho demiglace. Mexa por uns cinco minutos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Com auxílio de um aro coloque o risoto no centro da prato como um circulo, fatie o tornedor e coloque em cima do risoto. Junte os legumes e coloque nos lados do risoto no prato e regue o filet com o molho Marsala.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41138-tornedor-de-filet-mignon-com-molho-marsala-com-vegetais-e-risoto-de-funghi.html