

FILET À MODA SALERNO

INGREDIENTES

600 g de filé mignon cortados em medalhões

1 cebola grande picada

5 dentes de alho amassados

1 copo de iogurte natural

1 copo de creme de leite fresco (nata)

1/2 taça de vinho tinto de boa qualidade

1 colher de manteiga

200 g de provolone ralado

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Óleo suficiente para selar a carne

Açúcar

MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com sal e pimenta.

Aqueça uma panela com um pouco de óleo.

Coloque uma pitada de açúcar na carne e a coloque na panela para selar (o açúcar serve para dourar a carne).

Retire a carne da panela e reserve.

Na mesma panela, coloque um pouco de óleo e a cebola, deixe a cebola dourar, sempre mexendo para não queimar.

Quando a cebola estiver quase no ponto, acrescente o alho e deixe refogar até que esteja frito.

Acrescente o vinho, mexa até evaporar todo o álcool .

Acrescente o iogurte e o creme de leite, mexa até virar líquido.

Acrescente o provolone e deixe derreter.

Se necessário coloque um pouco mais de queijo para dar o ponto no molho.

Coloque a manteiga e acerte o sal.

Coloque a carne na panela com o molho e deixe cozinhar por uns 3 minutos.

Sirva com arroz branco e batata frita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41285-filet-a-moda-salerno.html>