

FILÉ MIGNON AO VINHO DO PORTO

INGREDIENTES

0,5 kg de filé mignon
250 g de creme de leite (2/3 de uma lata)
220 ml de vinho do Porto
1 dente de alho espremido
1/4 de cebola picada
1 colher de sopa de óleo para fritar
1/2 colher de sopa de manteiga
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie o filé mignon em medalhões grossos.

Tempere os medalhões com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma panela coloque o óleo, o alho espremido e a cebola picada e deixe por alguns instantes até dourar.

Em seguida, frite os medalhões na panela com o alho e a cebola dourados até o ponto de sua preferência.

Retire os medalhões e coloque-os em uma travessa.

Na mesma panela, coloque a manteiga e espere derreter, em seguida adicione o vinho do Porto.

Deixe por aproximadamente 40 segundos e, em seguida, adicione o creme de leite, o sal e a noz moscada a gosto, mexendo até homogeneizar e adquirir um creme rosado.

Mantenha no fogo, sempre mexendo até começar a borbulhar e retire em seguida.

Despeje o creme em cima dos medalhões e já está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41442-file-mignon-ao-vinho-do-porto.html>