

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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