

RISOTO DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

500 g de filé mignon cortado em tiras
1 cebola grande em pedacinhos
5 dentes de alho picado
1 xícara de chá de azeite
375 ml de vinho tinto seco
3 xícaras de chá de arroz arbóreo (próprio para risoto)
1 vidro de champignon fatiado (opcional)
1 lata de tomate pelado
1 maço de salsinha picado
1 maço de cebolinha picado
1 maço de manjericão fresco picado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o azeite e deixe aquecer.

Acrescente o alho e deixe fritar.

Acrescente a cebola e deixe fritar.

Acrescente a cebolinha, salsinha e manjericão.

Após refogar os ingredientes acima, coloque o arroz cru, o filé mignon cru, sal e o vinho tinto, até o vinho secar, acrescentar água aos poucos até que o arroz esteja cozido, mexendo sempre.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41754-risoto-de-file-mignon.html>