

RISOTO COM FILÉ MIGNON E PIMENTA ROSA

INGREDIENTES

- 2 colheres de pimenta rosa
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 800 g de filé mignon
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco ou do Porto branco seco
- 1 cebola picada
- 2 1/2 xícaras (chá) de arroz italiano do tipo arbóreo
- 1/2 litro de caldo de carne
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Coloque uma xícara do vinho e a carne.
- Sele a carne em uma frigideira, depois leve ao forno para assar por 30 minutos.
- Refogue a cebola no restante da manteiga até murchar.
- Misture o arroz.
- Sempre mexendo, junte o vinho restante e adicione caldo até cobrir o arroz.
- Vá acrescentando mais caldo aos poucos até o arroz ficar al dente.
- Quando o arroz estiver quase pronto, aumente o fogo da panela com a carne.
- Logo que levantar fervura, junte o creme de leite, misture e desligue antes de ferver.
- Prove o tempero, se desejar, polvilhe com parmesão ralado ao servir.
- Depois da carne pronta adicione a pimenta rosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41805-risoto-com-file-mignon-e-pimenta-rosa.html>