

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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