ESCALOPE AO MOLHO MADEIRA COM ARROZ À PIEMONTESE

INGREDIENTES

800 g de filé mignon cortados em bifes finos

1 copo de arroz

4 colheres de sopa de manteiga

1 e 1/2 cebola pequena

3 dentes de alho

1 cubo de caldo de carne

75 ml de vinho madeira

200 ml de água

1 colher de sopa de molho inglês

200 g de champignon

1 colher de sopa rasa de amido de milho

1 lata de creme de leite

1 e 1/2 copo de leite

100 g de muçarela

1 colher de chá de farinha de trigo

sal

MODO DE PREPARO

ARROZ À PIEMONTESE:

Arroz à piemontese:Cozinhe um copo de arroz e reserve.

Dourar 1/2 cebola pequena ralada em uma colher de sopa manteiga.

Adicione 1 colher de chá de farinha de trigo e frite.

Acrescente o leite e mexa até encorpar.

Coloque a muçarela, o creme de leite e 100 g de champignon fatiado.

Mexa bastante até que a muçarela dissolva.

Em seguida acrescente o arroz e misture.

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira:Em uma panela dore 3 dentes de alho amassados e uma cebola pequena ralada em duas colheres de sopa de manteiga.

Dilua o amido de milho na água e acrescente ao refogado junto com o vinho madeira.

Misture e coloque o caldo de carne e o molho inglês e sal a gosto.

Em seguida mexa e deixe o molho encorpar.

Acrescente 100 g de champignon fatiados.

ESCALOPE AO MOLHO MADEIRA:

Escalope ao molho madeira:Tempere a carne com um pouco de sal e frite na manteiga no ponto desejado.

Arrume os bifes no prato e regue com o molho madeira, servindo junto com o arroz à piemontese.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42707-escalope-ao-molho-madeira-com-arroz-a-piemontese.html