

ESCALOPE AO MOLHO MADEIRA COM ARROZ À PIEMONTESE

INGREDIENTES

800 g de filé mignon cortados em bifés 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.
Mexe 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 bifos 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>