MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DELICIOSO

INGREDIENTES

4 medalhões de filé mignon

cebolinha

1/2 cebola ralada

sal a gosto

shoyu a gosto

1 xícara de vinho ou vodka

azeite

1/2 tablete de caldo de carne

alho (opcional)

açúcar a gosto

pimenta-do-reino

1 e 1/2 colher de sopa de cream cheese

MODO DE PREPARO

Primeiro fure bem levemente os medalhões com o garfo e tempere com sal, pimenta e shoyu a gosto. Deixe um tempo marinando.

Em uma frigideira anti-aderente, coloque o açucar (uma colher de chá por medalhão aproximadamente já basta).

Quando começar a caramelizar coloque azeite, frite os medalhões da maneira que você preferir (bem passado, mal passado, ao ponto etc).

Retire-os e deglacie a panela: Dissolva o tablete de caldo de carne na xícara de vodka (ele não dissolve completamente mas serve).

Com a panela bem quente coloque a cebola e o alho para fritar e logo após coloque a vodka, mexa bem.

Após isto coloque meia xícara de água (se preciso).

Depois coloque o cream cheese, mexa bastante até encorpar, coloque a cebolinha picada e está pronto.

Só tome cuidado com o sal para que o molho não fique muito salgado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47820-medalhoes-de-file-mignon-com-molho-delicioso.html