

ESCALOPINHO DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

1/2 kg de file mignon cortado em bifeinhos pequenos e finos

sal e pimenta do reino a gosto

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 vidro pequeno de champignon em lâminas

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de molho inglês

1/2 xícara de vinho Madeira

MODO DE PREPARO

Temperar os escalopinhos com sal e pimenta. Passar na farinha de trigo e fritar rapidamente na manteiga, para ficarem um pouco mal passados. Reservar os escalopinhos fritos. Na mesma frigideira, aproveitando o queimadinho do fundo, colocar o vinho, o champignon com a água do vidro e o molho inglês. Deixar ferver bem para evaporar o álcool.

Acrescentar uma colher (chá) de farinha de trigo dissolvida em um pouquinho de água e juntar ao molho para engrossar.

Cobrir os bifes com o molho e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51111-escalopinho-de-file-mignon.html>