

# MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE CURRY PICANTE

## INGREDIENTES

900 g de filé mignon

sal e pimenta-do-reino

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa cebola picada

1 colher de sopa de curry

1 colher de café de páprica picante

4 colheres de caldo de carne

2 colheres de creme de leite fresco

4 pimentas biquinho para decorar

## MODO DE PREPARO

Corte os filés em medalhões e tempere os com sal e pimenta-do-reino.

Leve os para grelhar com o azeite na frigideira antiaderente em fogo médio, deixando dourar 5 minutos de cada lado.

Reserve.

Em outra frigideira coloque a manteiga, junte a cebola e leve ao fogo para dourar acrescente o curry, a páprica e o caldo de carne.

Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo adicione o creme de leite, misture bem e mantenha no fogo por mais 3 minutos.

Acrescente sal e pimenta a gosto, sirva o filé sobre molho bem quente enfeitado com pimenta biquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51270-medalhao-de-file-mignon-ao-molho-de-curry-picante.html>