FILÉ AO MOLHO MADEIRA (BY OTO)

INGREDIENTES

1 file mignon com 1 a 1,5 kg inteiro, sem cortar

1 cabeça de alho

2 vidros de molho madeira da benson egs (2 só se o filé for de mais de 1 kg)

Tempero com cheiro verde sal e alho cebola

1 vidro de champignhon

MODO DE PREPARO

Passar o tempero no filé inteiro no miniino 1 hora antes e deixar marinar na geladeira.

Em uma panela grande colocar um pouco de azeite e óleo (sem excesso).

Deixar esquentar um pouco e colocar o filé para dourá-lo e fritá-lo, acrescentando alho picado, cebola, tempero, a gosto.

Girar o filé para dourar por igual.

Quando estiver bastante dourado e frito retirar o filé.

Cortar em pedaço à parte em pedaços de no mínimo da grossura de um dedo.

Retirar a água do champignhon e dourar no caldo da carne.

Voltar a carne para panela pegar tempero nas parte que não tiveram contato com o tempero.

No caldo que ficou na panela adicionar 1 copo de água e acrescentar os vidros de molho madeira.

Misturar até ferver com a carne já adicionada.

Servir com arroz branco e purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51309-file-ao-molho-madeira-by-oto.html