

# MEDALHÃO DE FRUTAS VERMELHAS COM ARROZ DE AÇAFRÃO

## INGREDIENTES

200 g de filé-mignon  
500 g de morango  
500 g de framboesa  
500 g de amora  
500 g de açúcar refinado  
500 ml de vinho tinto  
300 g de arroz branco  
100 ml de vinho branco  
90 g de creme de leite pasteurizado  
20 g de açafrão  
1 punhado de tomilho  
1 punhado de alecrim  
1 dente de alho picado  
1/2 cebola bem picada  
Azeite de oliva extra-virgem a gosto  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS:

Molho de frutas vermelhas: Cozinhe no vinho tinto as frutas com o açúcar até reduzir e adquirir consistência de molho.

### MEDALHÃO DE FILÉ-MIGNON:

Medalhão de filé-mignon: Grelhe o medalhão temperado com um pouco de sal, pimenta e azeite de oliva.

### ARROZ DE AÇAFRÃO:

Arroz de açafrão: Cozinhe o arroz na forma tradicional.

Em uma panela separada, refogue alho e cebola no azeite de oliva.

Em seguida, adicione o vinho branco, o tomilho, alecrim e o açafrão, misture bem.

Misture o arroz já cozido ao refogado temperando com sal. Aos poucos, adicione o creme de leite até ficar cremoso (com a textura de um arroz à piamontese).

Modo de servi:

Divida o filé com cortes diagonal. Arrume no prato, disponha o molho de frutas vermelhas sobre a carne e sirva com o arroz de açafrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51794-medalhao-de-frutas-vermelhas-com-arroz-de-acafrao.html>