

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>