

FILE MIGNON AO MOLHO DE VINHO TINTO E ARROZ

INGREDIENTES

7 pedaços de filé mignon

1 colher de sopa de farinha de trigo

Vinho tinto o quanto baste

Manteiga/ azeite

Cebola pequena

Tomilho, herbs province, e alecrim, 1 colher de sopa

2 tomates vermelhos

Sal grosso para temperar

MODO DE PREPARO

Colocar o azeite ou manteiga em uma panela e adicionar a cebola picada, colocar as ervas secas e reduzidas ao máximo em um socador de alho (pó) e acrescentar por último a farinha de trigo, quando a mistura estiver seca, colocar o vinho tinto e continuar misturando, se necessario colocar suco de uva.

Deixe o molho reduzir até o álcool evaporar.

Temperar o filé mignon com o sal grosso.

Grelhar o filé mignon cerca de 7 minutos de cada lado.

Colocar os pedaços de carne em em recipiente e regar com o molho ainda quente.

A arroz é o tradicional, mas fica muito bom se feito com brócolis bem picadinho.

E para finalizar tomates cortados em rodela regado com azeite, ervas e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53582-file-mignon-ao-molho-de-vinho-tinto-e-arroz.html>