

ISCAS AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

2 kg de filé mignon, cortados em tiras finas
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 xícara de chá de vinho do porto
3 cebolas (branca) batidinhas
6 colheres de azeite (sopa)
400 g de champignon picado
1 litro de caldo de carne
3 colheres de molho shoyu
Noz-moscada ralada a gosto
5 colheres (sopa) de farinha de trigo torrada

MODO DE PREPARO

Tempere as iscas com sal, pimenta-do-reino a gosto.

Passe-as pela frigideira, em azeite como se fossem bifés. Reserve.

Doure bem a cebola, acrescente o caldo de carne, condimente com a noz-moscada, o shoyu, o vinho e prove o sal.

Dissolva a farinha de trigo torrada em um pouco de água e misture ao caldo mexendo bem até engrossar.

Adicione as iscas, por último o champignon e deixe encorpar.

Sirva a seguir com arroz e batata sauté ou palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54227-iscas-ao-molho-madeira-com-champignon.html>