

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 bifes. Reserve.

Doure bem a cebola, acrescente o caldo de carne, condimento 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>