

# FILÉ AO MOLHO MADEIRA FALSO

## INGREDIENTES

1 kg de bifes (contra-filé ou miolo de alcatra)  
1 cebola triturada  
3 dentes de alho amassados  
1 folha de louro  
2 xícaras de vinho tinto seco  
1 xícara de água  
6 colheres de sopa de molho shoyu  
2 colheres de sopa de molho de tomate  
1 colher de sopa de açúcar  
6 colheres de sopa de manteiga  
1 colher de café de amido de milho  
1 tablete de caldo de carne  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino a gosto  
1 xícara de champignon fatiado  
1/2 xícara de azeitona preta picada

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal e pimenta e frite-os em 5 colheres de manteiga em uma frigideira larga e alta (tipo wok). Reserve.

Na mesma frigideira, derreta a outra colher de manteiga e refogue a cebola.

Acrescente a água, o caldo de carne, a folha de louro, o vinho, o shoyu, o açúcar e o molho de tomate.

Deixe ferver bastante.

Dissolva o amido com um pouco de vinho (meia xícara) e misture no molho.

Coloque os bifes novamente na frigideira com o molho e deixe em fogo baixo por 5 minutos.

Acrescente o champignon e as azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55970-file-ao-molho-madeira-falso.html>