

# FILÉ AO MOLHO MADEIRA FALSO

## INGREDIENTES

- 1 kg de bifés (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 bifés 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 bifés novamente na frigideira com o molho e deixe em fogo baixo por 5 minutos.

Acrescente o champignon e as azeitonas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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