

FILÉ CHATEAUBRIAND

INGREDIENTES

- 8 bifes de filé mignon
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 vidro de chamignon, cortados em fatias
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de vinho tinto seco
- 1 colher (chá) de amido de milho
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta e frite no óleo.

Arrume em um refratário e mantenha aquecido.

Na frigideira em que os bifes foram fritos coloque a água, o caldo de carne, os cogumelos e o vinho, deixe ferver e engrossar com o amido de milho.

Coloque por cima dos bifes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56193-file-chateaubriand.html>