



Filé ao Molho de Vinho

www.receitasdafia.com/receitas/file-ao-molho-de-vinho

A receita de hoje é gourmet, Filé ao molho de vinho, um prato super requintado para receber aquela visita especial ou até mesmo surpreender a família!

Filé ao Molho de Vinho

 45 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de [filé mignon](#)
- 2 colheres (sobremesa) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de [alho](#) picados
- 1 [cebola roxa](#) grande picada
- Ramos de tomilho, alecrim e folhas de louro, a gosto
- 2 colheres (sopa) de [conhaque](#)
- 2 colheres (sopa) de [vinagre balsâmico](#)
- 1 xícara (chá) de [vinho tinto](#)
- 1 e ½ colher (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de [açúcar](#)
- Pimenta-do-reino a gosto
- 5 colheres (sopa) de [margarina](#)

Modo de Preparo

1. Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino.
2. Em uma frigideira grande e antiaderente, bem aquecida, coloque 3 colheres da margarina.
3. Acomode a metade dos filés e, em fogo alto, frite-os primeiro de um lado e depois do outro para selar.
4. Abaixar o fogo para médio e frite cada lado por 2 a 3 minutos.
5. Reserve-os quente e repita a operação.
6. Em outra panela frite o alho, a cebola e as ervas para liberarem o sabor.
7. Adicione o conhaque e flambe.
8. Acrescente o vinagre balsâmico, o vinho tinto, a farinha de trigo, o sal, o açúcar, a pimenta e misture bem.
9. Deixe reduzir e depois peneire o molho.
10. Adicione 1 colher de margarina e misture bem até que o molho fique aveludado.
11. Após isso acrescente sobre os filés e Bom Apetite!