



Filé mignon ao molho de vinho tinto

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

Experimente a deliciosa receita de medalhões de filé mignon com molho de vinho tinto! Uma experiência gastronômica que combina a suculência da carne com a riqueza de sabores do molho, prometendo encantar seu paladar.

Filé mignon ao molho de vinho tinto

 45 min

 4 porções

Ingredientes

- 4 pedaços de [filé mignon](#) com 3 dedos de espessura (corte com o dobro de tamanho do medalhão)
- 2 colheres de sobremesa de manteiga
- 100 ml de [vinho tinto](#) seco
- 200 ml de caldo de legumes
- 1 cebola média ralada
- 1 colher de sobremesa de amido de milho
- 1 fatia fina e comprida de [bacon](#)
- Sal
- Pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Comece temperando o filé mignon com sal e pimenta e reserve.
2. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola até dourar e secar um pouco da água.
3. Adicione o vinho tinto e deixe reduzir por cerca de 5 minutos.
4. Enquanto isso, misture o caldo de legumes com o amido de milho, dissolvendo bem.
5. Despeje essa mistura na panela, mexa e deixe o molho engrossar.
6. Acerte o sal e a pimenta, misture bem e desligue o fogo.
7. Peneire o molho para retirar o excesso de cebola, se desejar, e reserve.
8. Em uma frigideira em fogo alto, frite a fatia de bacon até começar a soltar a gordura.
9. Em seguida, adicione a colher de sopa de manteiga e deixe derreter.
10. Reserve o bacon e coloque o filé mignon na frigideira, fritando por cerca de 5 minutos de cada lado.
11. Quando estiverem prontos, transfira os filés para uma travessa.
12. Na mesma panela do molho, junte quase toda a manteiga derretida com a gordura do bacon.
13. Ligue o fogo, misture e deixe aquecer um pouco.
14. Acerte o sal, despeje o molho por cima dos filés e sirva.