

Tirinhas de Filé com Molho de Queijo Minas



Ingredientes

- Carne
- 1/2 kg de filé mignon, cortado em tirinhas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de [alho picado](#)
- 1/2 [cebola picada](#)
- 2 colheres (sopa) de vinho tinto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Molho

Como fazer

Carne

1. Em uma panela, coloque a manteiga e o azeite para aquecer.
2. Acrescente o [alho picado](#) e a [cebola picada](#)

Refogue, não precisa dourar.

1. Acrescente as tirinhas de carne com o vinho tinto e refogue mais um pouco.
2. Quando dourar a carne e quase secar o caldo, está pronto.
3. Coloque em um prato e cubra com o molho.

Molho

1. Derreter a manteiga.
2. Refogar o alho e a cebola.
3. Acrescentar o leite e o copo de leite com farinha dissolvida, que estava reservado.
4. Deixar ferver por 10 minutos.
5. [temperar](#) com o sal, a pimenta e a noz-moscada triturada.
6. Adicionar o queijo picado.
7. Ferver, engrossar um pouco e acrescentar a [Salsa picada](#).
8. Incorporar o creme de leite.

Servir como tira-gosto ou com arroz branco e acompanhamentos de sua preferência.

Dica:

Esse molho é delicioso e bem mineiro.

Pode ser usado também com peixe empanado, camarões e massas.

Rendimento: 4 porções Tempo de Preparo: 40 minutos

Cozinha: [Brasileira](#)

Receita indicada por [Margarete Brandão](#)

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-tirinhas-de-file-com-molho-de-queijo-minas-r-3-48775.html>



São Paulo, SP, 30 Junho de 2017

Mkmouse