

# Filé mignon ao molho de vinho

De [Receitas & Comidas](#)

Deliciosa Receita de Filé Mignon ao Molho de Vinho



**Tipo de receita:** Prato Principal  
**Número de doses:** 6 porções  
**Tempo de Preparação:** 15 minutos  
**Tempo de Cozedura:** 30 minutos  
**Pronto em:** 45 minutos  
**Dificuldade:** Médio

## Ingredientes:

- 1 quilo de filé mignon cortado em bifes grossos
- 1/2 colher (sopa) de farinha de [trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [salsa](#) picada
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de champignons (cogumelos) fatiados
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1/2 xícara de água
- 1 caldo de carne
- 1 [cebola](#) picada

# Preparação:

## Passo 1:

Aquecer uma frigideira grande, derreter a manteiga e o óleo e fritar bem os filés.

## Passo 2:

Acrescentar a cebola, o caldo de carne, o vinho branco e a farinha de trigo dissolvida em 1/2 xícara de água.

## Passo 3:

Mexer bem e adicionar os champignons e a salsa.

## Passo 4:

Deixar cozinhar por cerca de 5 minutos e servir a seguir.

## Passo 5:

Servir com purê de batatas.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/file-mignon-ao-molho-de-vinho-fid-1509405>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse