

FETUCCINE COM FILÉ AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo Fettuccine

4 pedaços de Filé Mignon em cortes torneador (aproximadamente 1 kg)

sal e pimenta-do-reino moídos na hora

Molho Béchamel

25 g de manteiga

25 g de farinha de trigo

500 ml de leite

noz moscada e sal à gosto

1 xícara de parmesão ralado

Molho de Vinho

1 colher (chá) de açúcar

100 a 200 ml de vinho tinto

1/2 cebola picada grosseiramente

alecrim, tomilho e folhas de louro a gosto

1 pitada de sal

1 colher de amido de milho dissolvida em água fervente

MODO DE PREPARO

Fettuccine

Em seguida, junte o leite mexendo bem, dissolvendo a mistura de farinha com manteiga (chamada Roux branco)

Reserve o molho

Em outra panela, coloque a água para ferver com uma pitada de sal, e prepare o macarrão conforme instruções da embalagem (o macarrão deve ficar al dente)

Apenas imediatamente antes de servir, coloque o parmesão no macarrão e ligue em fogo baixo, de modo a derreter o queijo

Filé

Enquanto tempera, preaqueça em fogo alto uma grelha ou frigideira antiaderente

Coloque o filé na frigideira, alternando os lados em contato com a mesma, visando selar o filé

Caso queira a carne bem passada, abaixe o fogo e deixe na grelha por 3 a 4 minutos

Reserve os filés num prato

Molho de Vinho

Em Seguida, adicione o vinho

Deixe ferver até o cheiro e sabor de álcool desaparecer

Quando todo o álcool evaporar, adicione o amido dissolvido, o açúcar e o sal

Ao servir, coe o molho, para nenhuma das partes sólidas ir para o prato

Sirva o molho sobre o filé grelhado

Dicas

Ferva bem o molho de vinho para evitar um possível resíduo de sabor alcoólico, que atrapalha o sabor do prato

Para preparar corretamente o Roux branco

Adicionar o leite no Roux assim que a mistura manteiga e a farinha esteja consistente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1201-fetuccine-com-file-ao-molho-de-vinho.html>