

Filet ao Molho de Vinho Tinto e Pinhão



Ingredientes

1kg de medalhão bovino
sal e pimenta moída na hora
azeite
½ garrafa de vinho tinto seco
1 colher (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de manteiga
500gr de pinhão cozido, descascado e fatiado

Modo de fazer

Tempere os medalhões com sal e pimenta moída na hora a gosto. Sele em uma frigideira com azeite, deixe os medalhões bem mal passados, pois eles voltarão ao fogo com o molho para finalizar. Se não gostar de carne ao ponto, deixe simplesmente mal passado para ele chegar no cozimento no final.

Coloque os medalhões em um pirex, cubra com papel alumínio e reserve em local fechado (forno).

Na mesma panela acrescente o vinho tinto, e mexa bem para pegar todos os sabores que ficaram na panela (nas raspinhas). Deixe ferver até reduzir, quando estiver engrossando, acrescente o mel e o pinhão e deixe ferver até engrossar. Quando estiver um molho espesso acrescente a manteiga.

Volte os medalhões para a panela, com o molho para esquentar.