

Fileé ao molho de vinho com talharim de massa de crepe

Receita deliciosa para receber! Vamos fazer para 4 pessoas!
Inspirado num prato de um Restaurante que adoro!



[Clique para ampliar](#)

Para o talharim de crepe:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de leite;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 ovo.

Bata no liquidificador esses ingredientes até ficar homogêneo e deixe descansar por 1 hora. Faça panquecas bem fininhas e corte em tiras da espessura de um talharim. Tome cuidado para ficarem bem soltinhas umas das outras e coloque num refratário

- 250 gramas de creme de leite fresco;
- 300 gramas de parmesão ralado;
- 2 colheres de farinha de rosca;

Junte o creme de leite com 200 gramas do queijo parmesão e despeje sobre as tirinhas de crepe e misture com cuidado. Por último misture o restante do parmesão com a farinha de rosca e por cima e coloque no forno para gratinar até dourar.

Para o filé:

- 1 ou 2 medalhões por pessoa (eu faço geralmente 2 para homens e 1 para mulheres);
- 1 cebola picadinha;
- 2 dentes de alho fatiados;
- 1 e 1/2 xícara de vinho tinto seco;

- manteiga;
- sal e pimenta a gosto;
- 1 colher (chá) de açúcar.

Para o preparo do filé tem o passo a passo [aqui](#).

Na mesma frigideira que os medallions foram selados, acrescente a cebola, o alho com um pouco de manteiga, em seguida o vinho e deixe apurar em fogo baixo, depois de uns 5 minutos acrescente 1 xícara de água e deixe ferver. Passe por uma peneira. Este molho peneirado volta para o fogo (de preferência na mesma panela – sem nenhum resíduo); para tirar a acidez do vinho, coloquei uma colher (chá) de açúcar, uma pitada de farinha de trigo (opcional) e depois acertei o sal e a pimenta, fica reduzindo mais um pouco, pra finalizar uma boa colher de manteiga.

Sirva o medallion sobre a massa e por cima regue com o molho de vinho.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$